

**Dörrautomat,  
höhenverstellbar**

**Déshydrateur alimentaire,  
hauteur réglable**

**Essiccatore,  
regolabile in altezza**



**Fust Service**  
0848 559 111 • [www.fust.ch](http://www.fust.ch)

**Betty Bossi**

## Inhalt / Sommaire

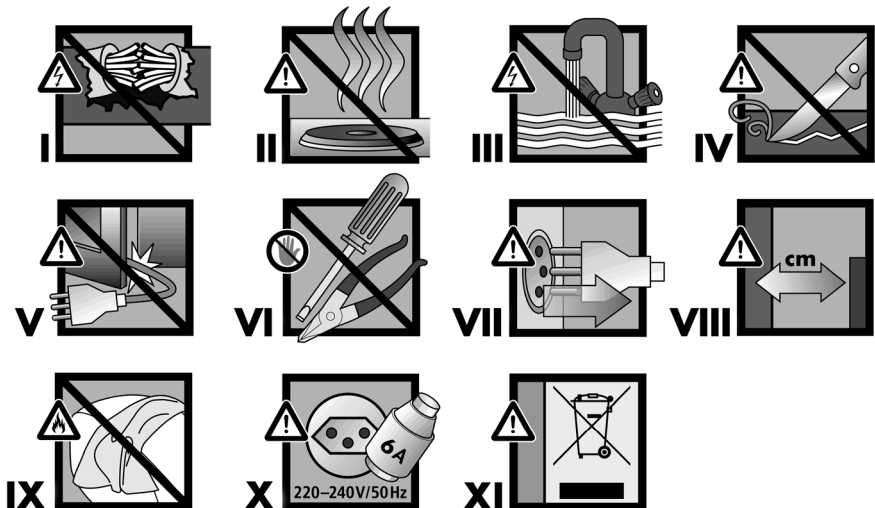
Sicherheit.....	4
Sicherheitshinweise .....	7
Vor der ersten Inbetriebnahme .....	16
Gerätebeschreibung.....	17
Bedienfeld mit Display .....	18
Die Funktionsweise / Abstände der Dörretagen einstellen .....	20
Inbetriebnahme .....	21
Vorbereitung / Vorbehandlung des Dörrguts.....	23
Zubereitung von Müsliriegeln / Dörr-Tipps.....	25
Aufbewahrung des Dörrguts / Lagerung .....	26
Wiederbefeuchten des Dörrguts / Dörrgut kochen.....	27
Reinigung.....	28
Problembehebung/Fehlercodes im Display.....	28
Dörrtabelle .....	29
Service / Reparatur.....	82/83
Technische Daten .....	84

Sécurité .....	5
Directives de sécurité.....	32
Avant la première mise en service .....	41
Description de l'appareil.....	42
Tableau de commande avec écran .....	43
Les modes de fonctionnement / Des écarts entre les plateaux de séchage ...	45
Mise en service.....	46
Préparer les aliments .....	48
Traitement préalable.....	49
Préparation de barres de céréales / Conseils pour le séchage.....	50
Conservation des aliments déshydratés / Rangement .....	51
Réhydratation des aliments déshydratés / Cuisson .....	52
Nettoyage / Dépannage / Codes d'erreur sur l'écran.....	53
Tableau de déshydratation .....	54
Service / Réparation .....	82/83
Données techniques.....	85

# Indice

Sicurezza.....	6
Istruzioni di sicurezza.....	57
Prima della prima messa in funzione .....	66
Descrizione del dispositivo .....	67
Pannello di controllo con display.....	68
Il funzionamento / Regolare le distanze dei vassoi di essiccazione .....	70
Messa in funzione .....	71
Preparazione degli alimenti.....	73
Preparazione di barrette di muesli / Consigli di essiccazione.....	75
Conservazione del prodotto essiccato .....	76
Conservazione / Reidratazione / Cottura del prodotto essiccato .....	77
Pulizia / Risoluzione problemi / Codici di errore nel display.....	78
Tabella di essiccazione .....	79
Servizio / Riparazione .....	82/83
Dati tecnici.....	86

## Sicherheit / Sécurité / Sicurezza



### Hinweise zum Verständnis

Die nummerierten Warnbilder zeigen Ihnen Hinweise, die für Ihre Sicherheit wichtig sind. Bitte befolgen Sie diese, um allfällige Verletzungen zu vermeiden.

- I.** Bei beschädigtem Netzkabel Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst bringen.
- II.** Gerät nicht auf heiße Flächen stellen.
- III.** Gerät nicht unter fließendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.
- IV.** Keine scharfen Gegenstände verwenden.
- V.** Netzkabel nicht einklemmen.

**VI.** Gerät nicht selbst reparieren.

**VII.** Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

**VIII.** Raum freihalten für das Gerät.

**IX.** Gerät nicht bedecken.

**X.** Gerät nur an Steckdosen mit der vorgesehenen Spannung hängen, siehe „Stromanschluss“ Seite 11.

**XI.** Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemäßen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre FUST-Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.

### Remarques pour la compréhension

Les symboles d'avertissement numérotés du rabat de couverture vous montrent des directives qui sont importantes pour votre sécurité. Veuillez les observer pour éviter des blessures éventuelles.

**I.** Si le cordon est défectueux, apporter l'appareil au service de réparation FUST le plus proche.

**II.** Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes.

**III.** Ne pas passer l'appareil sous l'eau courante ni le plonger dans l'eau.

**IV.** N'utilisez pas des objets coupants.

**V.** Veiller à ne pas coincer le cordon.

**VI.** Ne pas réparer vous-même l'appareil.

**VII.** Tirer la fiche hors de la prise.

**VIII.** Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil.

**IX.** Ne pas couvrir l'appareil.

**X.** Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant de la tension indiquée, voir paragraphe „Branchement électrique“ page 36.

**XI.** Afin de protéger l'environnement, tous les appareils électroniques doivent être éliminés dans le respect des dispositions applicables à la fin de leur durée de vie. Séparer le câble secteur de l'appareil usagé pour le rendre inutilisable et l'amener à votre point de vente FUST pour une élimination conforme.

### Notizie per la comprensione

I segni d'avvertimento numerati al risvolto di copertina Le mostrano istruzioni importanti per la Sua sicurezza. Le rispetti, per favore, per evitare eventuali ferimenti.

**I.** In caso di un danneggiamento del cavo d'alimentazione consegnare l'apparecchio al più vicino centro di riparazione FUST.

**II.** Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda.

**III.** Non porre l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua.

**IV.** Non utilizzare oggetti taglienti.

**V.** Non incastrare il cavo d'alimentazione.

**VI.** Non eseguire alcuna riparazione sull'apparecchio.

**VII.** Estrarre la spina dalla presa di corrente.

**VIII.** Lasciare spazio libero attorno all'apparecchio.

**IX.** Non coprire l'apparecchio.

**X.** Allacciare l'apparecchio solamente a una presa di corrente con la tensione prevista, veda il paragrafo „Allacciamento elettrico“ pg. 61.

**XI.** Nell'interesse dell'ambiente tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti correttamente al termine della loro vita. Rendere inutilizzabile il dispositivo fuori uso scollegando il cavo di alimentazione e portarlo al punto vendita FUST per uno smaltimento controllato.

Liebe Kundin, lieber Kunde  
Herzlichen Glückwunsch  
zum Kauf dieses praktischen  
Dörrautomaten, mit dem Sie  
unkompliziert Früchte und Ge-  
müse dörren und Müsliriegel  
herstellen können. Dank der  
höhenverstellbaren Dörreta-  
gen können Sie auch dickeres  
Dörrgut problemlos dörren.



**Lesen Sie diese Ge-  
brauchsanleitung vor  
der Installation und der  
ersten Inbetriebnahme  
des Gerätes aufmerk-  
sam durch.**

**Nur dann können Sie  
beste Ergebnisse und  
höchste Betriebssicher-  
heit erzielen.**

**Beachten Sie unbedingt  
alle Sicherheitshinwei-  
se, um Unfälle und  
Schäden zu vermeiden.  
Bitte bewahren Sie die-  
se Anleitung zum späte-  
ren Nachlesen sorgfäl-  
tig auf.**

**⚡ Bringen Sie die stromfüh-  
renden Teile niemals mit  
Wasser in Kontakt.**



**ACHTUNG:  
Verbrennungsgefahr!**

**Die Oberflächen des Geräts,  
die Dörretagen, die Silikon-  
formen und der Gerätedeckel  
werden bei Gebrauch heiss.  
Achten Sie darauf, diese  
wenn möglich nicht anzufas-  
sen oder Ofenhandschuhe zu  
benutzen, um sich nicht zu  
verbrennen. Dies gilt auch für  
das Dörrgut.**

**Achten Sie auch auf den heis-  
sen Dampf, der entweichen  
kann, wenn Sie den Deckel  
öffnen!**

### **Gebrauch**

- Der Dörrautomat ist aus-  
schliesslich für den privaten  
Gebrauch bestimmt. Jeglicher  
Missbrauch des Gerätes ist  
wegen der damit verbunde-  
nen Gefahren strengstens  
verboten! Verwenden Sie  
das Gerät nur gemäss der in  
dieser Bedienungsanleitung  
enthaltenen Vorschriften zur  
Zubereitung von Dörrfrüchten  
und -gemüse bzw. Müslir-  
iegeln. Wird das Gerät

zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

- Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Jeder andere, vom Hersteller nicht empfohlene, Einsatz kann zu Bränden, Stromschlag oder Verletzungen führen.

- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.

- Verwenden Sie nur das Originalzubehör und die mitgelieferten Dörretagen oder Zubehör, das ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wird. Die Verwendung von falschem Zubehör kann zur Beschädigung des Gerätes führen.

- Verwenden Sie das Zubehör nur zusammen mit diesem Gerät und stellen Sie es nicht in einen Mikrowellenofen oder Backofen.

- Bitte achten Sie darauf, dass das Gerät niemals im Wasser oder auf einem nassen / feuchten Untergrund stehen darf. Gerät niemals in

Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!

- Benutzen und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.

- Wartung und Reparaturen, einschliesslich Austausch des Netzkabels, nur von Ihrem FUST-Reparaturdienst durchführen lassen. Gerätebasis niemals selbst auseinanderbauen. Für Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile benutzt werden, anderenfalls könnte Ihr Gerät beschädigt oder Sie selbst verletzt werden.

- Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder separatem Fernwirksystem (Funk- oder Smart-Steckdosen) in Betrieb nehmen.

### Benutzer

- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dem Inhalt dieser Gebrauchsanweisung vertraut sind. Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluss sind nur unter Aufsicht befugt, den Dörrautomaten zu benutzen.

- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von**



**Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die Gefahren, die bei der Benutzung entstehen könnten, verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**

- Die Reinigung und die Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und dessen Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.

### **Achtung:**

Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.

### **Schutz für Kinder**

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie den Dörrautomaten deshalb nie unbeaufsichtigt, während er angeschlossen ist.

- Kinder dürfen nicht mit den Verpackungsmaterialien und Klebebändern des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Ersticken droht.

- **Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.**

- **Das Netzkabel ausser Reichweite von Kindern verlegen! Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel herunterziehen können.**

- Gerät und Zubehör immer ausser Reichweite von Kindern lagern!

### **Stromschlag (X)**

Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren. Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Vorschriften.

- **Prüfen Sie Ihren Dörrautomaten vor jedem Gebrauch. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät ander-**

weitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch, sondern bringen Sie das Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst, damit es überprüft und gegebenenfalls repariert werden kann.

- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Sollte der Dörrautomat im Wasser stehen, berühren Sie ihn unter keinen Umständen! Berühren Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen! Sollte der Dörrautomat nass oder feucht geworden sein, ziehen Sie sofort mit Gummihandschuhen den Netzstecker, bevor Sie ihn berühren!
- Sprühen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf das Gerät.
- Halten Sie das Gerät und Netzkabel von Flammen, Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und scharfen Kanten fern.

### **Netzkabel (I, II, III, IV, V, VI, VII)**

- Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet.
- Im Falle eines beschädigten Stromkabels muss dieses durch den FUST-Reparaturdienst ersetzt werden, da dazu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Klemmen Sie das Netzkabel nicht ein und schützen Sie es vor heißen Gegenständen oder Oberflächen und scharfen Kanten. Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
- Prüfen Sie, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt und beschädigt wird. Knicken Sie das Netzkabel nicht. Ein beschädigtes Netzkabel kann überhitzen und einen Brand verursachen.
- Netzkabel niemals abdecken.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.

- Eine Beschädigung des Netzkabels kann Kurzschluss, Feuer und/oder Stromschlag verursachen.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker jederzeit gut zugänglich ist.
- Ziehen Sie nie den Netzstecker, um den Dörrautomaten auszuschalten, dadurch könnte das Gerät beschädigt werden. Schalten Sie das Gerät immer erst mit der EIN/AUS-Taste aus.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Keine schweren Gegenstände bzw. das Gerät selbst auf das Netzkabel stellen. Kurzschluss- und Brandgefahr!
- Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darüber stolpern kann. Es könnten Verletzungen auftreten oder das Gerät könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunter-

ziehen und sich daran verletzen kann.

- Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

### **Stromanschluss (I, X)**

 **Ein nicht ordnungsgemäßer Umgang mit Strom kann tödliche Folgen haben.**

- Schliessen Sie den Dörrautomaten nur an eine Steckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 220-240 V/50-60 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gilt 6 Ampère (siehe auch Angaben auf dem Typenschild).
- Schliessen Sie das Gerät niemals an einen Mehrfachstecker an oder an eine Steckdose, an der auch noch andere Geräte angeschlossen sind.
- Den Netzstecker niemals in eine lockere oder beschädigte Steckdose stecken. Stromschlag- und Brandgefahr!
- Verwenden Sie niemals ein defektes Stromkabel. Im Falle einer Beschädigung kontaktieren Sie bitte den FUST-Reparaturdienst.

- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

- Vor dem Entnehmen/Auswechseln von Zubehör oder der Reinigung und Wartung immer Gerät ausschalten und vom Netz trennen.

- Das Gerät ist nur vom Netz getrennt, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

- **Bei Nichtbenutzung des Dörrautomaten muss dieser ausgesteckt sein, nur dann ist das Gerät definitiv ausgeschaltet und verbraucht keinen Strom.**

- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmässig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Greifen Sie keinesfalls nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es herausnehmen.

- Als zusätzlichen Schutz empfehlen wir die Installation eines Fehlerstrom-Schutzschalters (max. 30mA). Ihr Elektroinstallateur berät Sie gerne.

### **Standort (II, III, VIII, IX)**

- **Stellen Sie das Gerät auf eine hitzeresistente, trockene, stabile, rutschfeste und ebene Oberfläche, nicht auf einen weichen Untergrund. Der Untergrund muss das Gewicht des gefüllten Gerätes tragen können. Das Gerät darf auch nicht auf einen empfindlichen Untergrund wie einen Glas-tisch, ein Tischtuch, lackierte Möbel etc. gestellt werden.**

- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Apparaten auf, die Wärme abgeben wie z.B. Öfen, Gasherde, Kochplatten, etc. Stellen Sie das Gerät in sicherem Abstand zu Wänden oder anderen Objekten auf, die in Brand geraten können wie beispielsweise Gardinen oder Handtücher (Baumwolle oder Papier etc.).

- Das Gerät nicht auf Tischdecken, (Zeitung-)Papier oder ähnliches stellen. Diese können vom Lüfter an der Geräte-Unterseite angesaugt werden und die Lüftungsöffnungen blockieren! Die Zu- und Abluft darf niemals behindert werden!

## Sicherheitshinweise

- Das Gerät nicht in Räumen mit explosiven oder entflammbaren Stoffen bzw. Flüssigkeiten betreiben (z.B. Haar- oder Deospray).
- Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet! Brandgefahr!
- Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung des Gerätes. Eine nicht ausreichende Belüftung könnte eine Überhitzung des Gerätes verursachen. Halten Sie rund um das Gerät einen Abstand von mindestens 10 cm ein, um die Luftzirkulation sicherzustellen. Über dem Gerät sollte ein Abstand von 60 cm eingehalten werden. Decken Sie das Gerät niemals ab, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass sich oberhalb des Gerätes keine hitze- oder feuchtigkeitsempfindlichen Möbel befinden, die beschädigt werden könnten.
- Beim Gebrauch entweicht Wärme aus dem Gerät. Sorgen Sie für einen ungehinderten Abzug der entweichenden Hitze bzw. des Dampfes.
- Die Lüftungsöffnungen niemals abdecken!
- Sorgen Sie dafür, dass nichts auf das Gerät fallen kann und das Gerät selbst nirgends herunterfallen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser (z.B. Badewanne, Schwimmbecken etc.) und setzen Sie es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit aus.
- Nichts auf das Gerät stellen. Gerät selbst auf kein anderes Haushaltsgerät stellen.
- Während des Betriebs ist das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern, Tieren oder Personen mit Beeinträchtigungen zu halten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann.
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen und halten Sie es von Hitze und offenen Flammen fern.
- Wenn Sie den Standplatz des Gerätes verändern wol-

len, müssen Sie dafür sorgen, dass das Gerät ausgeschaltet und ausgesteckt sowie abgekühlt ist. Nehmen Sie das Gerät mit beiden Händen auf, wenn Sie es an einen anderen Platz stellen.

### Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Dörrautomaten



**Die Oberflächen innen wie aussen des Gerätes mit allem Zubehör und dem Inhalt werden während des Betriebs sehr heiss und bleiben es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Gerätes! Deshalb sollten Sie zur Entnahme der Dörretagen bzw. der Silikonformen hitzebeständige Topflappen oder Koch-Handschuhe benutzen!**

- Achten Sie auf den heissen Dampf, der beim Öffnen des Deckels entweichen kann!
- Stellen Sie niemals etwas auf das Gerät – der Automat wird sehr heiss! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen

brennbaren Materialien auf heisse Flächen stellen oder legen.

- Den Innenraum oder den Deckel nie mit Alufolie abdecken bzw. auskleiden!
- Gerät nur mit geschlossenem Deckel und mit korrekt eingesetzten Dörretagen in Betrieb nehmen!
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Original-Zubehör.
- Um Verletzungen zu vermeiden, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom eingeschalteten Gerät ferngehalten werden!
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen bzw. Speisen daraus entfernen.
- Reinigen Sie das Gerät innen wie aussen nicht mit Metall-Schwämmen! Niemals andere elektrische Geräte in das Gerät stellen! Stromschlaggefahr!

- Gerät nicht in Räumen mit explosiven oder entflammablen Stoffen bzw. Flüssigkeiten betreiben. Leichtentzündliche, explosive oder entflammbare Stoffe und Gase (z.B. Spraydosen) dürfen nicht in der Nähe oder im Gerät gelagert werden. Explosions- und Brandgefahr!
- Sprühen Sie nichts auf oder in das Gerät.
- Niemals mit Küchenwerkzeugen aus Metall im Gerät hantieren!
- Zubehör nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Tauchen Sie die Gerätebasis, den Netzstecker und das Netzkabel nie in Wasser!

### Verletzungsgefahr

- Die Dörretagen und die Silikonformen werden beim Gebrauch heiss, achten Sie darauf, sich nicht daran zu verbrennen.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es mit heissem Dörrgut gefüllt ist. Lassen Sie das Gerät immer auskühlen.
- Auch vor der Reinigung Gerät immer komplett abkühlen lassen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 36 Stunden am Stück. Nach max. 36 Stunden Betriebszeit das Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen lassen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

#### **Achtung:**

Niemals Flüssigkeiten in das Gerät giessen!

## Vor der ersten Inbetriebnahme

### Vor der ersten Inbetriebnahme

- Nehmen Sie alle Teile des Gerätes aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass mit diesen keine Kinder spielen, vor allem nicht mit Plastiktüten (Erstickungsgefahr).
- Überprüfen Sie, ob der Dörrautomat unbeschädigt ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an den nächsten FUST-Kundendienst.
- Überprüfen Sie vor Gebrauch immer, ob sich der Gerätestecker und die Steckdose in einwandfreiem Zustand befinden. Ungenügender Kontakt könnte das Gerät beschädigen.
- Entfernen Sie alle Klebebänder und Aufkleber.
- Nehmen Sie die beiden Silikonformen (E) aus dem Gerät.
- Wischen Sie die Dörretagen und den Deckel mit einem feuchten Lappen sauber.
- Stellen Sie den Dörrautomaten auf eine solide, ebene und hitzeresistente Arbeitsfläche. Stapeln Sie alle Dörretagen aufeinander und legen Sie die Silikonformen auf eine Dörretage. Schliessen Sie das Gerät, indem Sie den Deckel auf die oberste Etage legen. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
- Nehmen Sie das Gerät für 30 Minuten bei der maximalen Temperatur von 75°C in Betrieb, ohne dass Sie Früchte oder Gemüse hineinlegen.

#### Hinweis:

Dies muss nur vor der ersten Inbetriebnahme einmal durchgeführt werden, um eventuelle Produktionsgerüche zu beseitigen.

#### Hinweis:

Kurzzeitig kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, welche normal und völlig unschädlich ist. Sorgen Sie für eine gute Durchlüftung des Raumes, damit sich der Rauch und Geruch schnell verflüchtigen kann.

- Danach Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und abkühlen lassen.
- Alle Dörretagen, Silikonformen und sonstiges Zubehör sowie den Deckel mit lauwarmem Wasser reinigen, dem ein wenig mildes, geruchsneutrales Reinigungsmittel zugesetzt werden kann. Anschliessend alles gut trocknen.
- Benutzen Sie einen weichen, leicht feuchten Lappen um die Gerätebasis innen wie aussen zu reinigen.

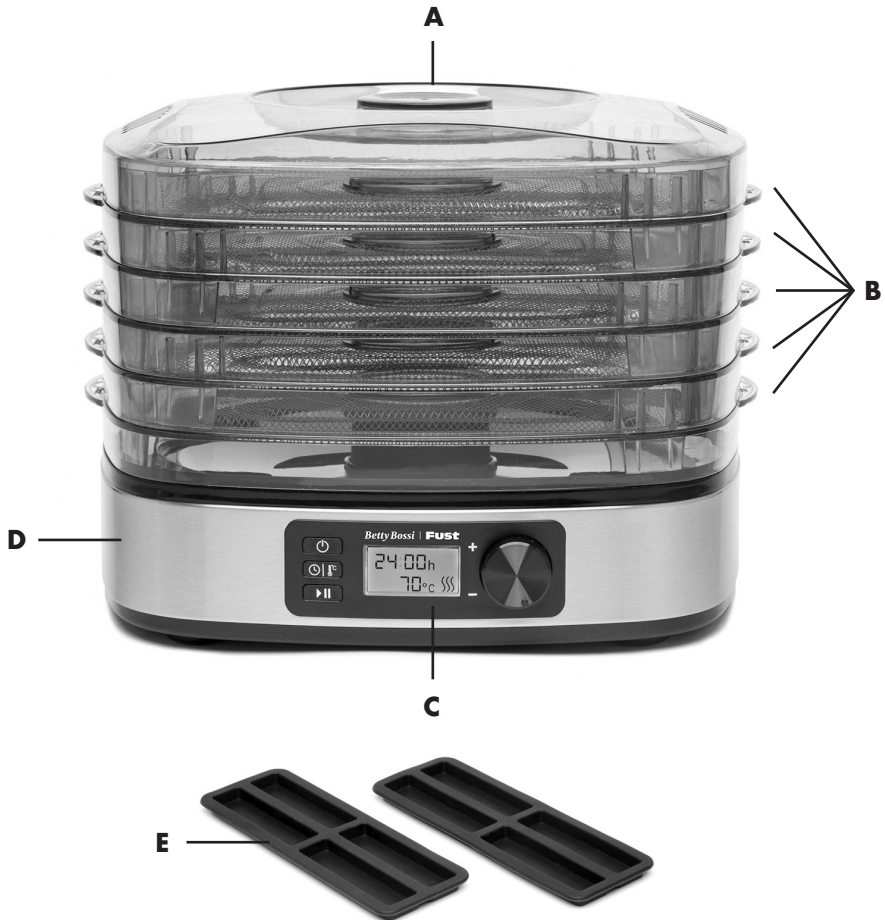
#### Achtung:

Das Gerät darf nicht am Stromnetz angeschlossen sein, solange Sie es reinigen!

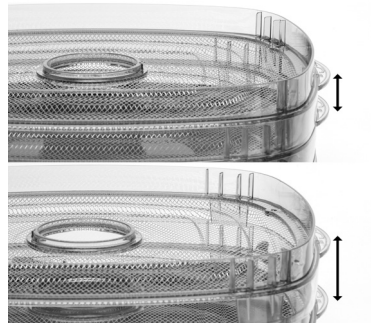
Die Gerätebasis darf nie mit Wasser in Kontakt kommen oder in Wasser getaucht werden!



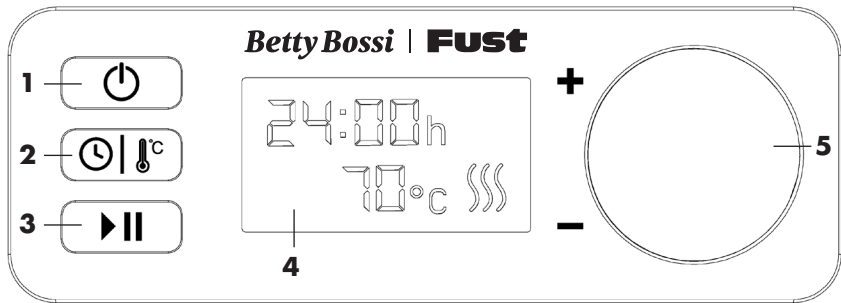
# Gerätebeschreibung



- A** Deckel
- B** 5 Dörretagen mit Gitterböden aus Edelstahl, höhenverstellbar
- C** Bedienfeld mit 3 Funktionstasten, Display und Drehregler
- D** Gerätebasis
- E** 2 Silikonformen für je 4 Müsliriegel



# Das Bedienfeld mit Display



## Hinweis:

Durch leichten Druck auf die Tasten wird die jeweilige Funktion hörbar aktiviert.

## 1 Taste EIN/AUS

**Beim Einschalten** ertönt ein Signal, im Display leuchtet die Standard-Einstellung 10:00 h und 70°C auf. Sollte innerhalb von 60 Sekunden keine weitere Taste gedrückt werden, schaltet sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

**Zum Ausschalten** muss die Taste erneut gedrückt werden, es ertönt ein langes Signal. Der laufende Dörrprozess kann mit der EIN/AUS-Taste jederzeit beendet werden.

## 2 Taste für Dörrdauer/ Dörrtemperatur

Mit dieser Taste kann zwischen der Einstellung der Dörrdauer und der Dörrtemperatur gewechselt werden:


**1x Drücken:** Dörrdauer kann eingestellt werden, die Zeit-Anzeige blinkt. Die Dörrdauer kann durch Drehen des Drehreglers in 30-Minuten-Schritten verändert werden.


### **2x Drücken (bzw. nach Einstellung der Dörrdauer erneut drücken):**


Dörrtemperatur kann eingestellt werden, die Temperatur-Anzeige blinkt. Sie können eine Temperatur zwischen 35°C und 75°C in 5°C-Schritten durch Drehen des Drehreglers einstellen. Sollte die Temperatur geringer als 35°C sein, gibt es die Einstellung **FA**: Bei dieser Einstellung wird die Luft im Gerät nicht geheizt, es arbeitet nur der Lüfter.

Sollte nach der Einstellung innerhalb von 60 Sekunden die Start/Pause-Taste nicht gedrückt werden, kehrt das Gerät automatisch in die Standard-Einstellung 10:00 h und 70°C zurück.

### 3 Taste Start/Pause ▶||

Mit dieser Taste wird der Dörrprozess gestartet oder angehalten. Beim Starten ertönt ein zweimaliger, kurzer Signalton, im Display leuchtet neben der Temperaturanzeige das Heiz-Symbol  auf. Die eingestellte Dörrdauer wird als Countdown nach unten gezählt, dabei blinkt der Doppelpunkt zwischen Stunden und Minuten.

Drücken Sie die Taste erneut, halten Sie den Dörrprozess an. Ein kurzes Signal ertönt, die Zeit zählt nicht weiter nach unten und der Doppelpunkt blinkt nicht mehr. Nun beginnt das Heiz-Symbol  zu blinken, der Lüfter schaltet sich nach ca. 10 Sekunden aus.



Um den Dörrprozess wieder zu starten, drücken Sie die Start/Pause-Taste erneut: Ein kurzes Signal ertönt, der Doppelpunkt in der Zeit-Anzeige blinkt wieder und das Heiz-Symbol  leuchtet wieder konstant. Der Countdown wird wieder weiter nach unten gezählt.

Wenn die eingestellte Dörrdauer abgelaufen ist, ertönt ein dreimaliges Signal und im Display blinkt für 3 Minuten die Anzeige **End**. Danach ertönt ein langer Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch in den Standby-Modus.

### 4 Display

Im Display werden die eingestellte Dörrdauer, die Dörrtemperatur sowie die Heizfunktion angezeigt; die Dörrdauer zählt während des Dörrprozesses im Countdown nach unten.

### 5 Drehregler

Mit dem Drehregler kann die Dörrdauer in 30-Minuten-Intervallen eingestellt werden (maximale Dörrdauer: 36 Stunden, minimale Dörrdauer: 30 Minuten) bzw. die Dörrtemperatur in 5°C-Schritten (maximale Temperatur: 75°C, minimale Temperatur: 35°C), je nachdem, welcher Einstellungsparameter mit der Taste  |  °C gewählt wurde. In Richtung + erhöht sich die Einstellung, in Richtung – verringert sie sich.

# Die Funktionsweise / Abstände der Dörretagen

Deutsch

## Die Funktionsweise Ihres Dörrautomaten

- Ihr Dörrautomat arbeitet schnell und effektiv: Die von der Geräteunterseite angesaugte Luft wird auf die eingestellte Temperatur erwärmt und dieser warme Luftstrom wird von einem Lüfter gleichmässig im Innenraum verteilt und entzieht den innenliegenden Lebensmitteln die Feuchtigkeit.
- Ein gelegentliches Umsetzen der Dörretagen, z. B. nach der Hälfte der Dörrzeit, kann das Dörrergebnis verbessern. Bevor Sie die Dörretagen umsetzen, schalten Sie das Gerät immer erst mit der Start/Pause-Taste in den Pause-Modus. Setzen Sie dann die oberen Dörretagen nach unten und umgekehrt. Danach setzen Sie den Dörrvorgang fort, indem Sie erneut die Start/Pause-Taste drücken.
- Anhand der transparenten Dörretagen können Sie den Dörrvorgang gut überprüfen. So können Sie bei Bedarf die Temperatur anpassen, den Dörrprozess früher beenden oder verlängern.

### Wichtig:

Der Lüfter im Gerät sorgt für eine gleichmässige Luftverteilung in den Dörretagen. Nach dem Ende des Dörrvorgangs läuft der Lüfter noch für kurze Zeit nach, bevor auch er sich ausschaltet. Dies ist normal und kein Gerätedefekt!

## Abstände der Dörretagen einstellen

- Sie können die Dörretagen einzeln je nach Grösse des Dörrguts entweder in die Position „Tall“ oder „Short“ drehen.
- Drehen Sie die jeweilige Etage um 180° in Richtung „Tall“, um die Etagenhöhe zu vergrössern.
- Drehen Sie die jeweilige Etage um 180° in Richtung „Short“, um die Etagenhöhe zu verkleinern.



Etage in horizontaler Richtung um 180° drehen = Etage erhöhen



**Achtung:** Achten Sie darauf, dass die Etagen korrekt übereinander liegen, die Beschriftungen der Handgriffe auf den Dörretagen müssen lesbar sein. Der Dörrprozess kann nur erfolgen, wenn die Etagen ineinander einrasten und der Deckel auf die oberste Etage gelegt wurde. Sollten die Dörretagen falsch übereinander liegen, ist das Gerät instabil und die Etagen können herunterfallen!

## Inbetriebnahme

 **Ein Stromschlag kann tödlich sein! Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften!**

- Arbeiten Sie nur mit absolut sauberen Händen!
- Verarbeiten Sie nur frische, reife Lebensmittel, sie sollten keine Stellen aufweisen, die beschädigt oder schon leicht verdorben sind.
- Verarbeiten Sie keine Lebensmittel, die in Alkohol oder Zuckersirup eingelegt waren.


**1.** Waschen Sie Ihre Früchte/Ihr Gemüse gründlich. Trocknen und zerkleinern Sie die Lebensmittel. Das Dörresultat wird gleichmässiger, wenn Sie die Früchte/das Gemüse in etwa gleich grosse Stücke oder Scheiben schneiden. Dünne Scheiben dörren schneller als dicke. Denken Sie jedoch daran, dass die Stücke durch das Dörren wesentlich kleiner werden. Eventuell sollten Sie das Dörrgut auch vorbehandeln, siehe dazu die Kapitel „Lebensmittel zum Dörren vorbereiten“ und „Dörr-Tipps“.



**2.** Wenn Sie dickes Dörrgut einlegen wollen, verändern Sie wenn nötig für einige Etagen die Höhe wie auf Seite 20 beschrieben.



**3.** Legen Sie pro Etage nur eine Lage Lebensmittel hinein. Die Lebensmittel sollten nicht übereinander liegen, da diese Stellen sonst doppelt so lange zum Trocknen brauchen. Achten Sie darauf, die Etagen nicht zu überladen, die heisse Luft, die Ihre Lebensmittel trocknet und dörft, muss zirkulieren können.



**4.** Wenn Ihr Gerät befüllt ist, schliessen Sie den Deckel.

**5.** Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.

**6.** Drücken Sie die EIN/AUS-Taste , es ertönt ein akustisches Signal. Im Display erscheint die Standard-Einstellung: 10:00h und 70°C. Wenn Sie nun innerhalb von 60 Sekunden keine weitere Taste drücken, schaltet sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

**7.** Wenn Sie die Standard-Einstellung verändern wollen, so drücken Sie einmal die Taste  : die Zeit für die Dörrdauer blinkt. Sie können nun mit dem Drehregler die Dörrdauer in 30-Minuten-Schritten nach oben oder unten verändern. Maximale Dörrdauer: 36 Stunden, minimale Dörrdauer: 30 Minuten.

Wenn Sie die Taste   ein weiteres Mal drücken, so blinkt die Temperatur-Anzeige. Sie können nun mit dem Drehregler die Dörrtemperatur in 5°C-Schritten verändern. Maximale Dörrtemperatur: 75°C, minimale Dörrtemperatur: 35°C. Unterhalb der Minimal-Temperatur von 35°C gibt es die Einstellung **FA**, bei der nicht geheizt wird, sondern der Lüfter nur die Luft zirkulieren lässt.

**8.** Wenn die für Sie passende Dörrdauer und Dörrtemperatur im Display angezeigt werden, drücken Sie die Start/Pause-Taste . Es ertönt ein zweimaliges, kurzes Signal und der Dörrprozess wird gestartet: Im Display leuchtet zusätzlich das Heiz-Symbol  auf und die Dörrdauer wird in einem Countdown nach unten gezählt, der Doppelpunkt blinkt.

9. Wir empfehlen, für ein homogenes Dörresultat ein gelegentliches Umsetzen der Dörretagen, z.B. nach der Hälfte der Dorrzeit. Dazu sollten Sie das Gerät kurz in den Pause-Modus schalten:

• **Pausieren des Dörrprozesses:**

Wenn Sie die Dörretagen umwechseln wollen oder den Dörrgrad der Lebensmittel prüfen wollen, schalten Sie das Gerät in den Pause-Modus. Drücken Sie dazu die Start/Pause-Taste ▶||, es ertönt ein kurzes Signal, der Countdown der Dörrdauer stoppt und der Doppelpunkt blinkt nicht mehr. Zudem blinkt das Heiz-Symbol ☹☹☹ und der Lüfter stoppt nach ca. 10 Sekunden.

• **Weiterführen des Dörrprozesses:**

Drücken Sie die Start/Pause-Taste ▶|| erneut, es ertönt wieder ein kurzes Signal, der Doppelpunkt blinkt erneut und die Dörrdauer wird weiter nach unten gezählt, das Heiz-Symbol ☹☹☹ leuchtet konstant.

• Dörren Sie Ihre Lebensmittel mit der passenden Temperatur so lange, wie in der Betty Bossi Dörrtabelle beschrieben. Natürlich können diese Dörrzeiten variieren, mehr Informationen finden Sie auch bei den „Dörr-Tipps“.

**Tipp:**

Wir empfehlen, das Dörrgut während des Dörrens stündlich zu überprüfen, damit es nicht zu lange gedörrt wird.

**Hinweis:**

Sie können die Dörrdauer und -temperatur auch während des Dörrens jederzeit verändern, drücken Sie dazu einfach erst die Start/Pause-Taste und dann die Taste ☹|☹<sup>°</sup>. Sobald die Zeit oder Temperatur im Display aufleuchtet, kann sie mit dem Drehregler verändert werden. Durch ein erneutes Drücken der Taste ☹|☹<sup>°</sup> wechseln Sie zwischen den Parametern Zeit und Temperatur. Nach der Einstellung das Gerät erneut mit der Start/Pause-Taste starten.

**Dörrfunktion beendet /  
Gerät vorzeitig stoppen**

• Wenn die eingestellte Dörrzeit abgelaufen ist, leuchtet im Display für 3 Minuten **End** auf und ein 3-maliger Signalton wird ausgegeben. Die Heizfunktion stoppt, nur der Lüfter läuft noch 10 Sekunden nach, bevor auch er sich ausschaltet. Nach den 3 Minuten schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus, begleitet von einem langen Signalton. Zum endgültigen Abschalten muss immer der Netzstecker gezogen werden.

**Hinweis:**

Wenn Sie das Gerät schon während des Betriebs ausschalten wollen, drücken Sie die Taste EIN/AUS ⏻, ein langes Signal ertönt. Sobald der Lüfter stoppt, ziehen Sie den Netzstecker.

## Achtung:

Solange der Netzstecker in der Steckdose steckt, befindet sich das Gerät im Standby-Modus.

- Lassen Sie Ihr Dörrgut auf den Dörretagen abkühlen.
- Wenn Ihr Dörrgut komplett abgekühlt ist, verstauen Sie es in Gläsern bzw. in luftdicht verschliessbaren Behältern und bewahren Sie es trocken, dunkel und kühl auf.
- Für Dörrgut mit Restfeuchte empfehlen wir die Aufbewahrung in luftdurchlässigen Leinensäckchen o. ä.
- Die meisten Dörrfrüchte und -gemüse können bis zu 6 Monaten gelagert werden, getrocknete Tomaten allerdings nur ca. 4 Monate.

## Lebensmittel zum Dörren vorbereiten

### Hinweis:

Die Früchte und das Gemüse, welches Sie in Ihrem Dörrautomaten trocknen, sehen nicht so aus, wie Sie das von den getrockneten Früchten aus dem Supermarkt gewohnt sind. Da Sie in Ihrem Dörrautomaten weder Konservierungsstoffe noch künstliche Farbstoffe verwenden, sehen die Dörrfrüchte/das Dörrgemüse eben auch etwas anders aus.

- Wählen Sie immer Gemüse und Früchte von guter Qualität, das gerade Saison hat. Reife Früchte und Gemüse haben während der Saison mehr Geschmack, mehr Nährstoffe und sind zudem günstiger als Früchte und Gemüse, das ausserhalb der Erntezeit gekauft wird. Die Früchte sollten reif, aber nicht überreif sein.

- Waschen Sie Gemüse und Früchte und trocknen Sie es mit Küchenpapier. Schneiden Sie schlechte Stellen weg, da sonst auch der Rest verdorben werden könnte.

- Bei Früchten sollte das Kerngehäuse bzw. der Stein und eventuell auch die Schale entfernt werden.

- Eventuell schauen Früchte, die Sie vorbehandelt haben, nach dem Dörren appetitlicher aus, deshalb hier Tipps zur Vorbehandlung.

## Vorbehandlung von Früchten

- Manche Fruchtarten werden durch das Dörren dunkel und farblos, dem können Sie durch folgende Vorbehandlung entgegenwirken, ohne den Geschmack der Früchte gross zu beeinflussen.

**Tipp 1:** Nehmen Sie 2 Esslöffel Zitronensaft auf 1 Liter Wasser und legen Sie die Früchte für ca. 2 Minuten in dieser Mischung ein. Trocknen Sie sie anschliessend mit Küchenpapier.

**Tipp 2:** Nehmen Sie einen naturbelassenen Fruchtsaft, wie z.B. Ananas oder Orange, und tauchen Sie die Früchte für 2 Minuten darin ein. Trocknen Sie sie anschliessend mit Küchenpapier.

## Achtung:

Die Früchte sollten immer trocken sein, damit keine Feuchtigkeit in die Gerätebasis tropft.

## Hinweis:

Auch die Vorbehandlung ist keine absolute Garantie, dass Ihre Dörrfrüchte nicht die Farbe verlieren. Zudem sollten Sie bedenken, dass Ihr Dörrgut einen leichten Geschmack des verwendeten Saftes oder der Zitronen annimmt.

**Wenn die Farbe Ihrer Dörrfrüchte für Sie keine Rolle spielt, müssen Sie sie nicht vorbehandeln.**

## Vorbehandlung von Gemüse

### Tipp 1: Blanchieren

- Bei einigen Gemüsesorten wird empfohlen, diese vor dem Dörren zu blanchieren (siehe Betty Bossi Dörrtabelle).
- Und so geht Blanchieren: Legen Sie das vorbereitete Gemüse für max. 3 Minuten in kochendes Wasser, schrecken Sie es mit kaltem Leitungswasser ab, lassen Sie es dann abtropfen, tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken und legen Sie es in den Dörrautomaten.

### Tipp 2: Zitronensaft

- Legen Sie das Gemüse für ca. 2 Minuten in Zitronenwasser (2 Esslöffel Zitronensaft auf 1 Liter Wasser).

- Bedenken Sie bitte, dass das Gemüse dadurch einen leichten Zitronengeschmack annimmt. Danach Gemüse abtropfen lassen, trockentupfen und in den Dörrautomaten legen.

## Achtung:

Das Gemüse sollte immer trocken sein, damit keine Feuchtigkeit in die Gerätebasis tropfen kann.

## Trocknen von Kräutern

- Kräuter waschen und Wasser abschütteln, liegend an der Luft trocknen lassen. Verwelkte Blätter abzupfen. Kräuter mit Stielen auf den Gittern verteilen. Die Trockenzeit richtet sich nach Art und Grösse der Kräuter.
- Kräuter sollten besonders schonend gedörrt werden. Wenn ein zu intensiver Geruch entsteht, ist die Temperatureinstellung zu hoch.

## Tipp:

Blättrige Kräuter können zwischendurch gelockert werden, um ein Zusammenkleben zu vermeiden.

## Pilze dörren

Pilze reinigen, kleinere Pilze ganz lassen, grosse Pilze der Länge nach in Scheiben schneiden. Pilze lose auf den Gittern verteilen. Die Dörrzeit richtet sich nach Art und Grösse der Pilze.



### Zubereitung von Müsliriegeln

Mit den mitgelieferten Silikonformen können Sie problemlos Ihre eigenen Müsliriegel herstellen und mit verschiedenen Zutaten wie Nüssen, Samen, Getreideflocken oder Trockenfrüchten anreichern. Siehe dazu die Rezepte von Betty Bossi. Generell werden Müsliriegel bei einer Temperatur von 75°C 4 Stunden in der Form gedörrt, dann werden die Riegel aus der Form genommen und auf ein Gitter gelegt, um sie abkühlen zu lassen.

### Dörr-Tipps

- Mit folgenden Tipps möchten wir Ihnen helfen, sich möglichst schnell mit Ihrem Dörrautomaten vertraut zu machen und schon ab der ersten Anwendung optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Die Dörrzeiten in der Betty Bossi Dörrtabelle sind Richtwerte und abhängig von folgenden Faktoren:
  1. Dicke der Stücke und Scheiben
  2. Anzahl der Dörretagen, die belegt sind
  3. Die Dörrgut-Menge (Achtung: Das Dörrgut darf nicht übereinander liegen.)
  4. Luftfeuchtigkeit
  5. Feuchtigkeitsgehalt des Dörrguts
  6. Ihre persönliche Vorliebe, wie stark Sie Ihr Dörrgut getrocknet haben möchten
- Wenn Sie verschiedene Frucht- oder Gemüsesorten in einem Dörrgang verarbeiten, bedenken Sie bitte, dass sich durch die Luftzirkulation auch der Geschmack der unterschiedlichen Sorten mischen kann.
- Mischen Sie nicht frische Lebensmittel mit Lebensmitteln, die sich schon im Dörrprozess befinden.
- Eventuell sind einige Stücke schneller gedörrt als der Rest. In diesem Fall die gedörrten Stücke entnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen, während die restlichen Lebensmittel weiter dörren. Aus diesem Grunde das Dörrgut während des Dörr-Prozesses stündlich prüfen.
- Bereiten Sie die Lebensmittel möglichst rasch und frisch zu, damit sie keine Nährstoffe und Vitamine verlieren. Der Dörrprozess selbst muss ohne Unterbrechung und über die empfohlene Zeitdauer erfolgen. Die Lebensmittel sollten bis zur vollständigen Trocknung und Abkühlung auf den Dörretagen liegen bleiben.
- Sollten Sie den Dörrvorgang zu früh beenden, könnten die Lebensmittel verderben oder an Geschmack verlieren.
- Die in den Dörrtabellen angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte und können stark abweichen. Im Zweifelsfall wählen Sie eine kürzere Dörrzeit und führen gegen Ende dieser Zeit mehrmals eine Sicht- und Greifprobe durch. Gedörrtes Gemüse sollte sich kaum noch zäh, eher spröde und brüchig anfühlen. Zwiebeln und Petersilie werden papierartig.

## Aufbewahrung des Dörrguts / Lagerung

• Das korrekte Lagern ist elementar, um die gute Qualität und lange Lagerzeit zu garantieren. Beachten Sie dazu die Kapitel „Aufbewahrung des Dörrguts“ und „Lagerung“.

### Aufbewahrung des Dörrguts

- Warten Sie immer, bis das Dörrgut komplett trocken und abgekühlt ist.
- Sobald das Dörrgut komplett abgekühlt ist, sofort in luftdicht verschliessbaren Behältern wie Gläser oder Kunststoffdosen verpacken, damit es nicht aneinanderklebt oder von der Luftfeuchtigkeit wieder feucht wird. Es sollte sich möglichst wenig Luft in den Behältern befinden, deshalb sollten diese gut mit Dörrgut gefüllt sein.
- Dörrgut nicht in Metallbehältern aufbewahren. Behälter, welche nicht luftdicht schliessen, sollten vermieden werden.
- Tomaten und Zwiebeln absorbieren besonders schnell Feuchtigkeit aus der Luft und sollten deshalb schnellstmöglich luftdicht weggepackt werden.
- Plastikbeutel zum Tiefkühlen können auch verwendet werden, allerdings sind normale Plastikbeutel nicht geeignet, da sie weder luftdicht noch feuchtigkeitsundurchlässig sind.
- Früchte und Gemüse sollten nicht zusammen im gleichen Behälter/ Beutel aufbewahrt werden, da sie sonst den jeweils anderen Geschmack annehmen können.
- Wir empfehlen, jeden Behälter und jeden Beutel zu beschriften:

– Frucht- oder Gemüsesorte,  
– Dörrdatum,  
– Frischgewicht.  
So vermeiden Sie, dass gedörrte Lebensmittel durch eine zu lange Lagerung verderben.

- Empfehlung: Notieren Sie sich auch, wie lange Sie die Früchte/das Gemüse gedörrt haben, damit Sie für die Zukunft Richtzeiten haben.
- In einem extra Heft zu vermerken, welche Einstellungen Sie gewählt haben und das Gewicht vor und nach dem Dörren festzuhalten ist sicher auch hilfreich für zukünftiges Dörren.

### Lagerung

- Die Lagerung sollte so dunkel, trocken und kühl als möglich erfolgen. Optimal ist eine Lagertemperatur von 15°C oder kühler. Je dunkler und kühler die Lagerung, desto länger bleiben die Qualität und der Nährwert erhalten. Alternativ ist eine Lagerung im Tiefkühler möglich, speziell bei Gemüse.
- Hitze und Sonneneinstrahlung können Ihr Dörrgut verderben.
- Für eine optimale Qualität empfehlen wir Ihnen, das Dörrgut maximal 6 Monate zu lagern. Ausnahme: Tomaten nur 4 Monate.
- **Tipp:** Prüfen Sie in den darauffolgenden Wochen, ob Ihr Dörrgut noch Feuchtigkeit abgibt. Wenn ja, dörren Sie es nochmals, denn Feuchtigkeit kann zu Schimmelbildung führen.

# Wiederbefeuchten und Kochen des Dörrguts

## Wiederbefeuchten des Dörrguts

- Sie können Ihre gedörrten Früchte oder Gemüse natürlich gedörrt geniessen, oder aber wieder befeuchten. Sie haben verschiedene Möglichkeiten, Dörrgut wieder zu befeuchten.
- Meist können Früchte oder Gemüse nur bis zu 80% wieder befeuchtet werden, deshalb bleibt es logischerweise etwas zäher als frische Früchte oder Gemüse, auch nach der Befeuchtung.

### Wichtig:

Salzen oder zuckern Sie das Dörrgut weder vor noch während des Befeuchtens, denn dies beeinflusst den Geschmack und verlangsamt den Befeuchtungsprozess. Zucker oder Salz deshalb immer erst hinterher den Früchten und dem Gemüse begeben.

### Generell gilt:

- 1 Tasse Flüssigkeit kommt auf 1 Tasse Dörrgut. Das Dörrgut sollte mit der Flüssigkeit bedeckt sein.
- Die Flüssigkeit kann Wasser sein, Frucht- oder Gemüsesaft oder eine Mischung aus beidem.
- Früchte und Gemüse für 30 Minuten bis 2 Stunden in kaltem Wasser/Saft einweichen und in den Kühlschrank stellen. (Gefahr von Bakterienbildung bei Raumtemperatur!)
- Sie können das Dörrgut auch 5 bis 10 Minuten in kochendes Wasser einlegen.

- **Dämpfen** verhindert, dass sich die Nährstoffe verflüchtigen. Legen Sie das Dörrgut in einem Garkorb über kochendes Wasser und dämpfen Sie es 5 bis 35 Minuten, je nach Konsistenz und Grösse.

## Dörrfrüchte oder Dörrgemüse kochen

- Nachdem Sie das Dörrgut wieder befeuchtet haben, kochen Sie es wie üblich. Wenn Dörrgut gekocht wird, bevor es wieder befeuchtet wurde, kocht es in seiner getrockneten Form und wird seine ursprüngliche Form nicht ganz zurückerhalten.

### • Sollten Sie das Dörrgut vor dem Kochen nicht befeuchten, beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise:

- Dörrgut nimmt zusätzlich Flüssigkeit auf, wenn es gekocht wird, deshalb sollte entsprechend mehr Flüssigkeit in die Gerichte gegeben werden.
- **Gemüse:** Rechnen Sie 1 Tasse Wasser zusätzlich auf 1 Tasse Dörrgemüse
- **Früchtekompott:** Fügen Sie 2 zusätzliche Tassen Wasser pro 1 Tasse Dörrfrüchte hinzu, lassen Sie sie 1 Stunde einweichen und dann köcheln, bis sie weich sind.

## Hinweis:

Wollen Sie Dörrfrüchte fürs Backen oder für Glace verwenden, bedecken Sie die Dörrfrüchte mit kochendem Wasser und lassen Sie sie 5 Minuten einweichen. Dann kleinschneiden oder pürieren, je nach Bedarf.

## Reinigung (III, VII)

- Reinigen Sie die Dörretagen und die Silikonformen vor und nach jeder Benutzung.
- Vor Beginn der Reinigung achten Sie bitte darauf, dass der Dörrautomat vollständig ausgekühlt und der Netzstecker gezogen ist.
- Das Zubehör kann in warmem Wasser mit mildem Spülmittel und einem weichen Tuch von Hand gespült werden. Eventuell können Sie bei Bedarf Lebensmittelreste mit einer weichen Bürste entfernen.
- Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol.
- Gerät und Zubehör niemals mit metallischen oder kratzenden Schwämmen reinigen.
- **Die Dörretagen, der Deckel und die Silikonformen können nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.**
- **Tauchen Sie die Gerätebasis (inkl. Netzstecker und Netzkabel) niemals ins Wasser und halten Sie sie niemals unter fließendes Wasser.**

- Wischen Sie die Gerätebasis innen und aussen mit einem leicht feuchten Tuch ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, am besten in der Originalverpackung um es vor Staub zu schützen, ausserhalb der Reichweite von Kindern.

## Problembhebung / Fehlercodes im Display

- Sollte im Display „E1“ oder „E2“ angezeigt werden, so ist das Gerät bzw. der Temperatur-Sensor defekt. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen. Leeren Sie das Gerät und bringen Sie es zum nächsten FUST-Reparaturdienst. Basisgerät niemals selbst auseinanderbauen!
- Sollte im Display „E3“ angezeigt werden, so ist das Gerät überhitzt. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

## Dörrtabelle Früchte

Dörrgut	Vorbereitung	Temperatur	Zeit
<b>Äpfel*</b>	Schnitze ca. 15 mm Ringe ca. 8 mm	70 Grad	10–12 Std. 6–7 Std.
<b>Aprikosen*</b>	halbiert Schnittflächen nach oben	65 Grad	16–18 Std.
<b>Ananas</b>	geschält, Strunk entfernt Scheiben ca. 8 mm	65 Grad	12–14 Std.
<b>Bananen*</b>	geschält, Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	7–9 Std.
<b>Birnen*</b>	Schnitze ca. 15 mm Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	11–13 Std. 6–7 Std.
<b>Erdbeeren</b>	Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	7–8 Std.
<b>Feigen</b>	halbiert Schnittflächen nach oben	70 Grad	10–14 Std.
<b>Himbeeren</b>	ganz	70 Grad	13–15 Std.
<b>Kaki</b>	geschält, Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	7–9 Std.
<b>Kiwis</b>	geschält, Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	7–8 Std.
<b>Mangos</b>	geschält, Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	7–9 Std.
<b>Nektarinen/ Pflirsiche*</b>	halbiert Schnittflächen nach oben	70 Grad	17–20 Std.
<b>Papayas</b>	geschält, Scheiben ca. 8 mm	65 Grad	7–10 Std.
<b>Pflaumen/ Zwetschgen</b>	halbiert Schnittflächen nach oben	70 Grad	17–20 Std.
<b>Trauben, kernarm</b>	halbiert Schnittflächen nach oben	70 Grad	11–13 Std.

\* Diese Früchte ca. 2 Min. im Zitronenwasser (auf 1 Liter Wasser 2 EL Zitronensaft) einlegen. Früchte herausnehmen, abtropfen, trocken tupfen, dörren. So behalten die Früchte ihre schöne Farbe.

## Dörrtabelle Gemüse/Pilze

Dörrgut	Vorbereitung	Temperatur	Zeit
<b>Bohnen*</b>	ganze Bohnen	60 Grad	9–12 Std.
<b>Cherry-Tomaten</b>	halbiert Schnittflächen nach oben	70 Grad	8–10 Std.
<b>Erbsli*</b>	ausgelöst	70 Grad	10–12 Std.
<b>Peperoni</b>	halbiert, entkernt Streifen ca. 8 mm	65 Grad	8–9 Std.
<b>Pilze</b>	kleine Pilze: ganz grosse Pilze: Scheiben ca. 8 mm	55 Grad	6–8 Std.
<b>Randen</b>	geschält, Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	7–9 Std.
<b>Rüebli</b>	geschält, Scheiben ca. 5 mm	70 Grad	5–6 Std.
<b>Sellerie</b>	geschält, Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	7–9 Std.
<b>Süskartoffeln</b>	geschält, Scheiben ca. 1 mm (für Chips)	75 Grad	6–8 Std.
<b>Tomaten</b>	Scheiben ca. 8 mm	65 Grad	5–7 Std.
<b>Zucchini</b>	Scheiben ca. 8 mm	70 Grad	5–7 Std.

\* Dieses Gemüse ca. 3 Min. in siedendem Wasser kochen, herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen. Gemüse abtropfen, trocken tupfen und dörren.

## Dörrtabelle Kräuter

Dörrgut	Vorbereitung	Temperatur	Zeit
<b>Kräuter*</b> (z. B. Basilikum, Pfefferminze, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Thymian)	am Zweig	50 Grad	2–4 Std.

\* Kräuter kurz in siedendem Wasser blanchieren, sofort herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen. Kräuter abtropfen, trocken tupfen und dörren. So behalten die Kräuter ihre schöne Farbe.

### Lagerung:

Für eine optimale Qualität empfehlen wir, dass Dörrgut in luftdichten Behältern oder Beuteln zu verpacken.

### Haltbarkeit:

ca. 6 Monate. Ausnahme: getrocknete Tomaten ca. 4 Monate.

### Hinweis:

Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Grösse der Stücke und dem Feuchtigkeitsgehalt können sich die Dörrzeiten verändern.

Chère cliente, cher client  
Félicitations pour l'achat de ce déshydrateur pratique qui vous permettra de sécher en toute simplicité des fruits et légumes et de faire des barres de céréales. Vous pourrez également sécher sans problème des aliments plus épais grâce aux plateaux de séchage réglables en hauteur.



**Lisez attentivement le mode d'emploi avant l'installation et la première mise en service de l'appareil.**

**Ainsi vous pourrez obtenir de meilleurs résultats et une sécurité optimale.**

**Suivez absolument toutes les directives de sécurité pour éviter des accidents ou endommagements. Conservez ce mode d'emploi pour une relecture ultérieure.**

 **Ne mettez jamais les pièces conductrices de courant en contact avec de l'eau.**



**ATTENTION :  
Risque de brûlures !**

**Les parois de l'appareil, les plateaux de séchage, les moules en silicone et le couvercle de l'appareil deviennent chauds pendant l'utilisation. Prenez soin si possible de ne pas les toucher ou d'utiliser des gants de cuisine pour ne pas vous brûler. Cette consigne s'applique également aux aliments déshydratés.**

**Prenez également soin de la vapeur chaude qui peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle de l'appareil !**

### Usage

- Le déshydrateur est exclusivement destiné à l'utilisation ménager. Toute utilisation non conforme de l'appareil est strictement interdite en raison des risques inhérents ! Utilisez l'appareil exclusivement pour la préparation de fruits et légumes déshydratés ou des



barres de céréales en respectant les consignes indiquées dans ce mode d'emploi. En cas d'une utilisation abusive ou d'une fausse manipulation de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être assumée pour les dommages éventuels.

- Utilisez l'appareil exclusivement comme indiqué dans ce mode d'emploi. Toute autre forme d'utilisation non-recommandée par le fabricant peut entraîner un court-circuit, un incendie ou des blessures.

- La garantie expire immédiatement en cas d'utilisation de l'appareil à des fins professionnelles.

- Utilisez exclusivement des accessoires d'origine et les plateaux de séchage fournis ou les accessoires explicitement recommandés par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non appropriés peut entraîner un endommagement de l'appareil.

- Utilisez les accessoires exclusivement avec cet appareil et ne les placez pas dans le four micro-ondes ou un four traditionnel.

- Veuillez prendre soin que l'appareil ne doit jamais être placé dans de l'eau ou sur un plan de travail mouillé / humide. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou autre liquide !

- N'utilisez pas et ne rangez pas l'appareil à l'air libre ou dans des pièces humides.

- Faites faire l'entretien et les réparations, incluant le remplacement du cordon d'alimentation, uniquement par votre service de réparation FUST. Ne démontez jamais vous-même l'unité de base. Lors de réparations il faut exclusivement utiliser des pièces de remplacement originales FUST, sinon votre appareil risque d'être endommagé ou vous risquez de vous blesser.

- Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'un système à distance (prise de courant smart ou télécommandée).

### Utilisateurs

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le contenu

de ce mode d'emploi. Les personnes sous l'influence de l'alcool ou de médicaments sont seulement autorisées à utiliser le déshydrateur sous surveillance.

- **Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes avec des déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles et des personnes mal instruites ou mal informées peuvent utiliser cet appareil lorsqu'ils sont supervisés ou instruits consciencieusement et lorsqu'ils ont compris les risques inhérents. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.**

- Il est interdit aux enfants de moins de 8 ans de nettoyer ou entretenir l'appareil. Les enfants âgés de 8 ans ou plus doivent être supervisés.

- Tenez l'appareil et son cordon à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

### Attention :

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche !

### Protection des enfants

**Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser le déshydrateur sans surveillance lorsqu'il est branché.**

- Les enfants ne doivent pas jouer avec les bandes adhésives et les emballages de l'appareil, il y a risque de mort par étouffement.

- **Les enfants doivent être surveillés afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.**

- **Placez le cordon électrique hors portée des enfants ! Prenez soin que les enfants ne fassent pas tomber l'appareil en tirant sur le cordon.**

- Rangez toujours l'appareil et ses accessoires hors portée des enfants !

### Risque de décharge électrique (X)

Faites attention à ne pas toucher les pièces sous tension. Une décharge électrique peut provoquer de graves blessures ou même entraîner la mort. Veuillez respecter les directives suivantes.

- **Vérifiez l'état de votre déshydrateur avant chaque utilisation. Afin d'éviter un choc électrique, n'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé ou lorsque l'appareil présente une quelconque anomalie ou a subi une chute. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Apportez-le à la prochaine station après-vente FUST qui pourra le contrôler et, si nécessaire, réparer.**
- **Ne plongez jamais le cordon, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou autre liquide.**
- **Dans le cas où le déshydrateur est stationné dans l'eau, ne le touchez pas en aucune circonstance ! Ne touchez jamais l'appareil avec des mains mouillées ou humides ! Lorsque le déshydrateur est devenu humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement du courant avec des gants en caoutchouc, avant de le toucher !**
- Ne vaporisez pas de l'eau ou d'autres liquides sur l'appareil.

- Tenez l'appareil et le cordon à l'écart de flammes nues, de la chaleur, des rayons directs du soleil et de rebords tranchants.

### **Cordon d'alimentation (I, II, III, IV, V, VI, VII)**

- Vérifiez avant chaque mise en service que le cordon d'alimentation est en bon état.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux vous devez le faire remplacer par le service après-vente de FUST puisque des outils spéciaux sont nécessaires. Ne pliez et ne tordez pas le cordon et protégez-le d'objets chauds ou surfaces chaudes et de rebords tranchants. Le cordon ne doit pas toucher les éléments chauds de l'appareil.
- Veuillez vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas coincé et endommagé. Evitez de plier le cordon. Un cordon d'alimentation endommagé peut surchauffer et causer un incendie.
- Ne recouvrez jamais le cordon.

- Ne retirez jamais la fiche réseau de la prise ni en tirant le cordon ni en la touchant avec les mains mouillées.
- L'endommagement du cordon d'alimentation peut provoquer un court circuit, un incendie et/ou une décharge électrique.
- Faites attention que la fiche réseau est à tout moment accessible.
- Ne débranchez jamais l'appareil pour l'éteindre, car vous risqueriez de l'endommager. Eteignez toujours d'abord l'appareil avec la touche MARCHE/ARRET.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque le déshydrateur n'est pas en service.
- Ne posez pas d'objets lourds ou l'appareil lui-même sur le cordon d'alimentation. Risque de court circuit et d'incendie !
- Placez le cordon d'alimentation de telle façon qu'on ne puisse pas trébucher dessus. On pourrait se blesser ou bien l'appareil pourrait être endommagé.

- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation afin que l'appareil ne tombe pas ou que personne ne se blesse.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas autour l'appareil.

### **Branchement électrique (I, X)**

 **Une mauvaise utilisation du courant peut provoquer la mort.**

- Branchez l'appareil exclusivement à une prise de courant alternatif avec une tension de 220-240 V / 50-60 Hz. Le fusible de protection de la prise doit être de 6 ampères au minimum (référez-vous aux données figurant sur la plaque signalétique).
- Ne branchez jamais l'appareil à une multiprise ou à une prise sur laquelle d'autres appareils sont également branchés.
- Ne branchez jamais la fiche réseau dans une prise endommagée ou mal fixée. Risque de décharge électrique et d'incendie !

- N'utilisez jamais de cordon d'alimentation défectueux. Contactez le service après-vente FUST en cas d'un mauvais fonctionnement.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Avant de retirer ou mettre en place des accessoires, de nettoyer l'appareil ou d'effectuer des travaux d'entretien, éteignez-le toujours et débranchez-le.
- L'appareil est seulement débranché lorsque la fiche est tirée de la prise électrique.
- **En cas de non-utilisation du déshydrateur, débranchez l'appareil pour qu'il soit définitivement éteint et ne consomme pas d'électricité.**
- Vérifiez de temps en temps que l'appareil et la fiche sont en bon état. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.
- Ne portez en aucun cas la main à un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez toujours d'abord l'appareil avant de le sortir de l'eau.
- Afin de garantir une protection supplémentaire, nous

vous recommandons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.

### **Emplacement (II, III, VIII, IX)**

- **Placez l'appareil sur un plan de travail résistant à la chaleur, sec, stable, antidérapant et plat, ne le placez pas sur un support mou. Le support doit être en mesure de porter le poids de l'appareil plein. L'appareil ne doit pas non plus être posé sur une surface sensible comme une table en verre, une nappe, des meubles peints etc.**
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui produisent de la chaleur comme par exemple un four, une gazinière, une plaque de cuisson etc. Respectez une distance de sécurité par rapport aux murs et autres objets qui risqueraient de prendre feu, comme par exemple du plastique, des rideaux ou des serviettes (en coton ou en papier etc.).

- Ne placez pas l'appareil sur une nappe, du papier (de journal) ou similaire. Ceux-ci pourraient être aspirés par le ventilateur qui se trouve en-dessous de l'appareil et bloquer les orifices d'aération ! Ne bloquez jamais l'arrivée et la sortie d'air !
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces contenant des matières explosives ou inflammables (par exemple du spray pour cheveux ou déodorant).
- L'appareil ne peut pas être encastré ! Risque d'incendie !
- Veillez à une aération suffisante de l'appareil. Une aération insuffisante entraînerait la surchauffe de l'appareil. Maintenez un écart d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil pour garantir une bonne circulation de l'air. Il est également nécessaire de tenir un écart de 60 cm au-dessus de l'appareil. Ne recouvrez jamais l'appareil pour éviter des endommagements dus à la chaleur ou la vapeur.
- Prenez soin que l'appareil ne soit pas placé en-dessous de meubles sensibles à la chaleur ou à l'humidité et qui risqueraient d'être endommagés.
- De la chaleur s'échappe de l'appareil lors de son utilisation. Prenez soin que la chaleur et la vapeur qui s'échappent puissent s'évacuer sans entrave.
- Ne recouvrez jamais les orifices de ventilation !
- Assurez-vous que rien ne peut tomber sur l'appareil, et que l'appareil lui-même ne peut pas tomber.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau (par ex. une baignoire, une piscine etc.) et ne l'exposez ni à la pluie, ni à l'humidité.
- Ne placez rien sur l'appareil. Ne placez pas l'appareil sur un autre appareil électroménager.
- Pendant son emploi, veillez à ce que l'appareil ne se trouve pas à portée de main des enfants, personnes présentant un handicap ou près des animaux domestiques.
- Ne laissez pas pendre le cordon pour que personne

## Consignes de sécurité spéciales

ne puisse renverser l'appareil ni se blesser.

- N'utilisez pas et ne rangez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide et tenez-le à l'écart de la chaleur et des flammes nues.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, vous devez tout d'abord l'éteindre, le débrancher et attendre qu'il soit refroidi. Tenez l'appareil à deux mains si vous voulez le déplacer.

### Consignes de sécurité spéciales pour ce déshydrateur



**Les parois intérieures et extérieures de l'appareil ainsi que tous les accessoires et le contenu deviennent très chauds pendant l'utilisation de l'appareil et le restent pendant un certain temps après que l'appareil ait été éteint ! C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine résistant à la chaleur pour retirer les plateaux et les moules en silicone !**

- Faites attention à la vapeur chaude qui peut s'échapper lors de l'ouverture du couvercle de l'appareil !
- Ne placez jamais quelque chose sur l'appareil – Le déshydrateur est très chaud pendant son utilisation ! Pour éviter tout incendie, ne placez d'une manière générale jamais d'objets en papier, plastique, tissu ou autres matériaux inflammables sur des surfaces chaudes.
- Ne couvrez et tapissez jamais l'intérieur de l'appareil ou le couvercle avec du papier aluminium !
- Ne mettez l'appareil en marche que si le couvercle est bien fermé et les plateaux de séchage sont correctement mis en place !
- Utilisez l'appareil exclusivement avec les accessoires originaux fournis.
- Pour éviter toute blessure, tenez vos cheveux, mains et vêtements à l'écart de l'appareil en marche !
- Eteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant d'assembler ou de démonter

l'appareil ou de retirer les aliments de l'appareil.

- Ne nettoyez pas les parois intérieures et extérieures de l'appareil avec des éponges métalliques ! Ne placez jamais d'autres appareils électriques dans l'appareil. Risque d'électrocution !
- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces avec des matériaux et liquides explosifs ou inflammables. Les matériaux et gaz facilement inflammables ou explosifs (p.ex. les bombes aérosols) ne doivent pas être placés à proximité de ou dans l'appareil. Risque d'explosion et d'incendie !
- Evitez de vaporiser des liquides dans ou sur l'appareil.
- N'introduisez jamais d'ustensiles de cuisine en métal dans l'appareil !
- Ne mettez pas les accessoires dans le lave-vaisselle.
- Ne plongez jamais le socle de l'appareil, la prise et le cordon dans de l'eau !

### Risque de blessures

- Les plateaux de séchage et les moules en silicone deviennent chauds lors de l'utilisation, veillez à ne pas vous brûler.
- Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il est rempli d'aliments chauds. Laissez toujours l'appareil refroidir.
- Laissez l'appareil également entièrement refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 36 heures d'affilée. Après une utilisation maximale de 36 heures consécutives, éteignez l'appareil, puis débranchez-le et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures avant de le remettre en marche.

#### Attention :

Ne versez jamais des liquides dans l'appareil.



## Avant la première mise en service

### Avant la première mise en service

- Sortez le déshydrateur de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec, surtout avec les sacs en plastique (risque d'étouffement !).
- Vérifiez que le déshydrateur n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre service client FUST.
- Vérifiez toujours avant l'usage que le cordon d'alimentation, la fiche et la prise électrique sont en bon état. Un contact insuffisant pourrait endommager l'appareil.
- Retirez tous les rubans adhésifs et les autocollants.
- Retirez les deux moules en silicone (E) de l'appareil.
- Nettoyez les plateaux et le couvercle avec un chiffon humide.
- Placez le déshydrateur sur un plan de travail solide, plat et résistant à la chaleur. Superposez les plateaux de séchage les uns sur les autres et placez les moules en silicone sur un des plateaux. Refermez l'appareil en plaçant le couvercle sur le plateau supérieur. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.
- Mettez l'appareil en marche pendant 30 minutes sur la température maximale de 75°C, sans y placer des fruits ou des légumes.

### Remarque :

Ceci doit être effectué une fois avant la première mise en service, pour éliminer d'éventuelles odeurs de fabrication.

### Remarque :

Une légère odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant un court instant. Ceci est normal et totalement sans risque. Prenez soin que la pièce soit bien aérée pour que la fumée et l'odeur puissent s'échapper rapidement.

- Eteignez ensuite l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.
- Nettoyez tous les plateaux de séchage, les moules en silicone et les autres accessoires ainsi que le couvercle sous de l'eau tiède, avec si besoin un peu de produit vaisselle doux et sans odeur. Séchez ensuite bien le tout.
- Nettoyez l'unité de base à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon légèrement humide.

### Attention :

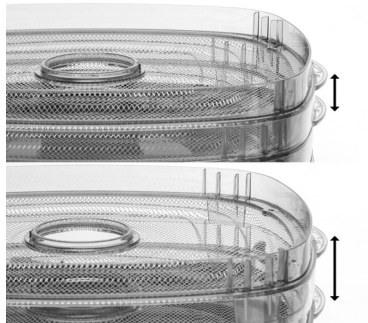
Il est interdit de brancher l'appareil dans une prise secteur pendant le nettoyage !

L'unité de base ne doit jamais entrer en contact avec de l'eau ou être plongée dans de l'eau.

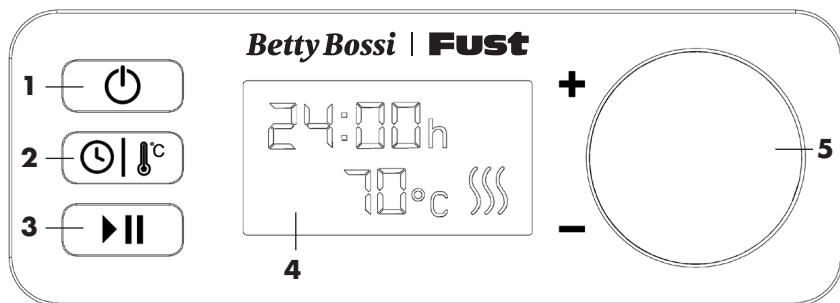
## Description de l'appareil



- A** Couvercle
- B** 5 plateaux de séchage avec grille en acier inoxydable, réglables en hauteur
- C** Tableau de commande avec 3 touches de fonction, écran et bouton rotatif
- D** Socle de l'appareil
- E** 2 moules en silicone pour 4 barres de céréales par moule



## Le tableau de commande avec l'écran



### Remarque :

Il suffit d'appuyer légèrement sur une touche pour en activer la fonction de manière audible.

### 1 Touche MARCHE/ARRET

Lors de la mise en marche un signal retentit, le réglage par défaut 10:00 h et 70°C s'affiche sur l'écran. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes qui suivent, l'appareil passe automatiquement sur le mode de veille.

Pour éteindre l'appareil, appuyez une nouvelle fois sur la touche, un signal sonore retentit de manière prolongée. Le processus de séchage peut être interrompu à tout moment avec la touche MARCHÉ/ARRET.

### 2 Touche pour la minuterie / température de séchage


Cette touche vous permet de passer du réglage de la minuterie au réglage de la température :


**Appuyer 1 fois :** La minuterie pour la durée de séchage peut être réglée, le témoin correspondant clignote. La minuterie peut être modifiée par étape de 30 minutes en tournant le bouton rotatif.


**Appuyer 2 fois (ou une nouvelle fois après avoir réglé la minuterie) :** La température de séchage peut être alors réglée, le témoin correspondant clignote. Vous pouvez régler une température entre 35°C et 75°C par étape de 5°C en tournant le bouton rotatif. Pour une température inférieure à 35°C, il y a le réglage **FA**: Sur ce réglage l'air dans l'appareil n'est pas chauffé, seul le ventilateur fonctionne.

Si vous n'appuyez pas sur la touche Start/Pause dans les 60 secondes qui suivent les réglages, l'appareil repasse automatiquement sur le mode de réglage par défaut 10:00 h et 70°C.

### 3 Touche Start/Pause ▶||

Cette touche permet de mettre le processus de séchage en marche ou de faire une pause. Lorsque l'appareil se met en marche, un signal sonore retentit brièvement deux fois, le symbole du chauffage  s'affiche sur l'écran à côté du témoin de la température. La minuterie réglée pour la déshydratation commence à compter à rebours, les deux points situés entre les heures et les minutes clignotent.

Appuyez une nouvelle fois sur la touche pour interrompre le processus de séchage. Un signal sonore retentit brièvement, la minuterie ne compte plus à rebours et les deux points ne clignotent plus. Le symbole du chauffage  se met alors à clignoter, le ventilateur s'éteint au bout d'environ 10 secondes.


Pour remettre le processus de séchage en marche, appuyez à nouveau sur la touche Start/Pause : Un signal sonore retentit brièvement, les deux points se remettent à clignoter et le symbole du chauffage  s'affiche à nouveau en continu. Le compte à rebours se remet en marche.

Une fois la minuterie écoulée, un signal sonore retentit trois fois et le témoin **End** clignote pendant 3 minutes sur l'écran. Ensuite, un signal sonore retentit de manière prolongée et l'appareil passe automatiquement sur le mode de veille.

### 4 Ecran

La minuterie programmée ainsi que la température et le programme de chauffage s'affichent sur l'écran ; La minuterie compte à rebours pendant le processus de séchage.

### 5 Bouton rotatif

Selon le paramètre de réglage sélectionné avec la touche  °C, le bouton rotatif sert à régler la minuterie par intervalles de 30 minutes (durée maximale de séchage : 36 heures, durée minimale : 30 minutes) ou la température par étapes de 5°C (température maximale : 75°C, température minimale : 35°C). Le réglage augmente si le bouton rotatif est tourné en direction de + et diminue en direction de -.

### Les modes de fonctionnement de votre déshydrateur

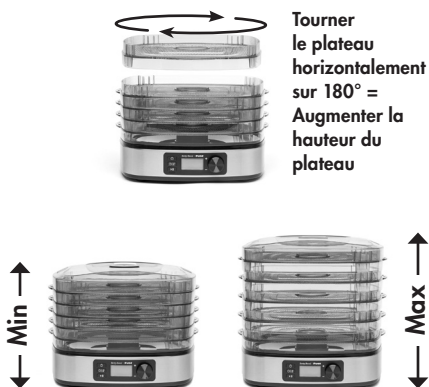
- Votre déshydrateur travaille rapidement et efficacement : L'air qui est aspiré depuis la partie inférieure de l'appareil est chauffé à la température programmée et cet air chaud circulant est ensuite réparti uniformément dans l'appareil grâce au ventilateur et élimine ainsi l'humidité des ingrédients qui se trouvent dans l'appareil.
- Un échange occasionnel de la position des plateaux de séchage, p.ex. une fois la moitié de la minuterie écoulée, peut améliorer le résultat de séchage. Avant de déplacer les plateaux de séchage, placez toujours tout d'abord l'appareil sur le mode de pause avec la touche Start/Pause. Placez ensuite le plateau supérieur en bas et vice versa. Remettez l'appareil en marche en appuyant à nouveau sur la touche Start/Pause.
- Les plateaux de séchage transparents vous permettent de contrôler le processus de séchage. Si nécessaire, vous pouvez ainsi adapter la température, interrompre prématurément ou prolonger le processus de séchage.

#### Important :

Le ventilateur situé dans l'appareil garantit une répartition homogène de l'air entre les plateaux. Une fois le processus de séchage terminé, le ventilateur fonctionne encore pendant un court moment avant de s'éteindre lui aussi. Ceci est tout à fait normal et ne signifie pas que l'appareil est défectueux !

### Réglage des écarts entre les plateaux de séchage

- Vous pouvez tourner chacun des plateaux de séchage sur la position « Tall » ou « Short » selon la taille des aliments.
- Tournez le plateau sur 180° en direction de « Tall » pour en augmenter la hauteur.
- Tournez le plateau sur 180° en direction de « Short » pour en diminuer la hauteur.



**Attention :** Prenez soin que les plateaux soient correctement superposés, l'inscription située sur les poignées des plateaux doit être lisible. Le processus de séchage ne peut fonctionner que si les plateaux s'enclenchent les uns sur les autres et le couvercle est placé sur le plateau supérieur. Si les plateaux ne sont pas bien placés les uns sur les autres, l'appareil est instable et les plateaux risquent de tomber !

### Mise en service

 **Une décharge électrique peut être mortelle ! Veuillez suivre les conseils de sécurité.**

- Prenez soin que vos mains soient bien propres !
- N'utilisez que des aliments frais et mûrs. Vérifiez qu'ils ne soient pas abîmés ou légèrement gâtés.
- N'utilisez pas d'aliments qui ont été marinés dans de l'alcool ou de sirop à sucre.

**1.** Lavez soigneusement vos fruits / légumes. Séchez-les et coupez-les en morceaux. Le résultat de la déshydratation sera plus régulier si les fruits / légumes sont coupés en morceaux ou tranches de taille à peu près égale. Les tranches fines sèchent plus rapidement que lorsqu'elles sont plus épaisses.

N'oubliez cependant pas que les morceaux perdent beaucoup de volume en séchant. Vous devez éventuellement traiter tout d'abord les aliments, veuillez vous reporter au chapitre « Préparer les aliments pour la déshydratation » et « Conseils pour le séchage ».


**2.** Si vous voulez déshydrater des aliments épais, modifiez si nécessaire la hauteur de certains plateaux comme décrit page 45.



**3.** Placez seulement une couche de fruits / légumes sur un plateau de séchage. Ne superposez pas les aliments sur un plateau, car cela risquerait de prolonger le temps de séchage. Prenez soin à ne pas surcharger les plateaux, l'air chaud



qui sèche et déshydrate vos aliments doit pouvoir circuler.



**4.** Lorsque votre appareil est rempli, refermez le couvercle

**5.** Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.

**6.** Appuyez sur la touche MARCHÉ/ARRET , un signal sonore retentit. Le réglage par défaut s'affiche sur l'écran : 10:00 h et 70°C. Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant les 60 secondes qui suivent, l'appareil passe automatiquement sur le mode de veille.

**7.** Si vous voulez modifier le réglage par défaut, appuyez une fois sur la touche   : La minuterie clignote. Vous pouvez alors l'augmenter ou la diminuer par étape de 30 minutes avec le bouton rotatif. Durée maximale : 36 heures, durée minimale : 30 minutes.

Si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche   le témoin de la température clignote. Vous pouvez alors modifier la température par étape de 5°C. Température maximale : 75°C, température minimale : 35°C. En-dessous de la température minimale, il y a le réglage **FA**, sur lequel l'appareil ne chauffe pas, seul le ventilateur permet à l'air de circuler.

**8.** Lorsque la minuterie et la température appropriées pour le séchage s'affichent sur l'écran, appuyez sur la touche Start/Pause . Un signal sonore retentit brièvement deux fois et le processus de séchage se met en place : Le symbole du chauffage  s'affiche également sur l'écran et la minuterie compte à rebours, les deux points clignotent.

9. Nous vous recommandons d'interchanger la place des plateaux occasionnellement pour obtenir un séchage homogène, p.ex. une fois la moitié du temps écoulé. Placez pour cela l'appareil sur le mode de pause.

• **Interruption momentanée du processus de séchage :** Si vous voulez interchanger la position des plateaux ou vérifier le niveau de séchage des aliments, placez l'appareil sur le mode pause. Appuyez pour cela sur la touche Start/Pause ►||, un signal sonore retentit brièvement, le compte à rebours de la minuterie s'arrête et les deux points ne clignotent plus. De plus, le symbole du chauffage ☀ clignote et le ventilateur s'arrête au bout d'environ 10 secondes.

• **Remise en marche du processus de séchage :** Appuyez une nouvelle fois sur la touche Start/Pause ►|| un signal sonore retentit à nouveau brièvement, les deux points se remettent à clignoter et le compte à rebours se remet en marche, le symbole du chauffage ☀ s'allume en continu.

• Déshydratez vos aliments à température adéquate pendant la durée indiquée dans le tableau de déshydratation de Betty Bossi. Vous pouvez bien sûr modifier les durées de déshydratation. Référez-vous aux « Conseils pour le séchage » pour plus d'informations.

### Conseil :

Nous vous recommandons de vérifier les aliments toutes les heures pendant leur déshydratation afin qu'ils ne dessèchent pas de trop.

### Remarque :

Vous pouvez modifier à tout moment la minuterie et la température de déshydratation, même pendant que l'appareil est en marche. Appuyez pour cela simplement tout d'abord sur la touche Start/Pause puis sur la touche ☹|⊙° . Dès que la minuterie ou la température s'affiche sur l'écran, vous pouvez la modifier avec le bouton rotatif. En appuyant à nouveau sur la touche ☹|⊙° vous pouvez passer des paramètres pour la minuterie à ceux pour la température. Après les réglages, remettez l'appareil en marche avec la touche Start/Pause.


### Arrêter le programme de déshydratation / Stopper prématurément l'appareil

• Lorsque la minuterie programmée a expiré, **End** s'affiche pendant 3 minutes sur l'écran et un signal sonore retentit 3 fois. Le programme de chauffage s'arrête, seul le ventilateur continue de fonctionner pendant encore 10 secondes avant de s'arrêter lui aussi. Au bout des 3 minutes, l'appareil passe automatiquement sur le mode de veille tout en émettant un signal sonore prolongé. Pour éteindre complètement l'appareil, vous devez toujours le débrancher.

### Attention :

Si l'appareil n'est pas débranché, il reste en mode de veille.

### Remarque :

Si vous voulez éteindre l'appareil alors qu'il est encore en fonctionnement, appuyez sur la touche MARCHE/ARRET , un signal sonore retentit de manière prolongée. Débranchez l'appareil dès que le ventilateur s'arrête.

- Laissez les aliments déshydratés refroidir sur les plateaux de séchage.
- Une fois vos aliments déshydratés sont complètement refroidis, vous pouvez les disposer dans des bocaux ou dans des récipients hermétiques puis les entreposer dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.
- Nous vous recommandons de conserver les aliments qui contiennent encore un peu d'humidité dans des sachets en lin ou similaire perméables à l'air.
- Vous pouvez ainsi conserver la plupart des fruits et légumes pendant 6 mois, à l'exception des tomates que ne se conservent que 4 mois.

### Préparer les aliments pour la déshydratation

### Remarque :

Les fruits et légumes que vous déshydratez dans cet appareil ne ressemblent pas aux fruits et légumes secs vendus en supermarché. Etant donné que vous n'utilisez ni conservateur ni colorant artificiel dans votre déshydrateur, les aliments secs ont un autre aspect.

- Choisissez toujours des fruits et légumes de saison et de bonne qualité. Des fruits et légumes mûrs ont plus de goût et de qualités nutritionnelles pendant la saison que des fruits et légumes achetés hors saison. Les fruits doivent être mûrs, mais pas trop.
- Lavez les fruits et légumes et séchez-les avec du papier absorbant. Retirez les parties gâtées afin qu'elles n'abîment pas le reste des aliments.
- Dénoyautez / Epépinez les fruits et pelez-les éventuellement.
- Les fruits qui ont été préalablement traités ont éventuellement une apparence plus appétissante après la déshydratation. Voici quelques conseils pour un traitement préalable.

### Traitement préalable des fruits

- Sans traitement préalable certains fruits perdent leur couleur ou prennent une couleur plus foncée pendant la déshydratation. Pour éviter ce changement de couleur, vous pouvez traiter préalablement vos fruits, ce qui n'a pas vraiment d'influence sur leur goût, en optant pour une des méthodes suivantes :

**Conseil no. 1 :** Faites mariner les fruits dans un mélange de 2 cuillères à soupe de jus de citron et 1 litre d'eau pendant 2 minutes. Séchez-les ensuite avec du papier absorbant.

**Conseil no. 2 :** Faites mariner les fruits dans du jus de fruits non traités (par ex. jus d'orange ou ananas) pendant 2 minutes. Séchez-les ensuite avec du papier absorbant.



### Attention :

Les fruits doivent toujours être secs sinon de l'humidité pourrait tomber dans le socle de l'appareil.

### Remarque :

Ce traitement préalable n'est pas une garantie absolue. Les fruits déshydratés risquent quand même de changer ou de perdre leur couleur et d'avoir un léger goût de citron ou de jus de fruit utilisé dans la marinade.

**Si vous n'apportez pas d'importance à la couleur des fruits déshydratés, vous n'avez pas besoin de les traiter préalablement.**

## Traitement préalable des légumes

### Conseil no. 1 : blanchissement

- Nous vous conseillons de blanchir quelques sortes de légumes avant de les déshydrater (voir « Tableau de déshydratation » de Betty Bossi).
- Procédez comme suit pour blanchir les légumes : Portez de l'eau à ébullition dans une casserole puis ajoutez les légumes et laissez cuire pendant 3 minutes maximum, passez-les à l'eau du robinet froide. Egouttez-les, ensuite séchez-les avec du papier absorbant avant de les déposer dans le déshydrateur.

### Conseil no. 2 : jus de citron

- Faites mariner les légumes pendant environ 2 minutes dans de l'eau citronnée (2 cuillères à soupe de jus de citron pour 1 litre d'eau).
- Vos légumes auront toutefois un léger goût de citron. Séchez ensuite les légumes avant de les placer dans le déshydrateur.

### Attention :

Les légumes doivent toujours être secs sinon de l'humidité pourrait tomber dans le socle de l'appareil.

## Séchage des herbes

- Lavez les herbes puis égouttez-les et faites-les sécher à plat. Retirez les feuilles flétries. Répartissez les herbes avec leur tige sur les grilles de séchage. Le temps de séchage varie selon les herbes et leur taille.
- Les herbes doivent être séchées avec précaution. Si une odeur trop intense se dégage, cela signifie que le réglage de la température est trop élevé.

### Conseil :

Les herbes à feuilles peuvent être remuées pendant le séchage pour éviter qu'elles ne collent les unes aux autres.

### Séchage des champignons

Nettoyez les champignons, laissez les petits entiers, coupez les grands en lamelles dans le sens de la longueur. Répartissez les champignons sur les grilles. Le temps de déshydratation dépend de la nature et de la taille des champignons.

### Préparation de barres de céréales

Vous pouvez faire vos propres barres de céréales en toute facilité avec les moules en silicone fournis et y ajouter différents ingrédients comme des fruits à coque, des graines, des flocons de céréales ou des fruits séchés. Voir pour cela les recettes de Betty Bossi. Les barres de céréales sont d'une manière générale séchées dans les moules pendant 4 heures à une température de 75°C, ensuite les barres sont dé-moulées puis placées sur une grille pour refroidir.

### Conseils pour le séchage

- Ces conseils doivent vous aider à vous familiariser le plus vite possible avec votre déshydrateur, et à obtenir un résultat optimal dès la première utilisation.

- Les durées de déshydratation dans le « Tableau de déshydratation » de Betty Bossi sont des valeurs indicatives et dépendent des facteurs suivants :

1. Épaisseur des morceaux et tranches
2. Nombre de plateaux de séchage contenant des aliments

3. Les quantités d'aliments (Attention : les aliments à déshydrater ne doivent pas se chevaucher.)

4. L'humidité de l'air

5. Taux d'humidité des aliments à sécher

6. Le degré de séchage qui correspond à votre goût personnel

- Si vous déshydratez différents fruits ou légumes pendant un même processus de déshydratation, veuillez noter que la circulation de l'air peut mélanger les différents goûts entre eux.

- Ne mélangez pas des aliments frais avec des aliments en cours de déshydratation.

- Certains morceaux peuvent être déshydratés plus rapidement que d'autres. Dans ce cas retirez les aliments dont la déshydratation est achevée et laissez-les refroidir sur une grille pendant que le reste finisse de sécher. C'est pourquoi il est nécessaire de vérifier les aliments toutes les heures.

- Préparez les aliments le plus rapidement et fraîchement possible pour qu'ils ne perdent pas leurs substances nutritives et leurs vitamines. La déshydratation ne doit pas être interrompue ou prolongée hors de la durée recommandée. Ne retirez pas les aliments des plateaux de séchage avant leur séchage et refroidissement complet.

- Si vous interrompez la déshydratation prématurément, les aliments risquent de s'abîmer ou de perdre leur goût.

- Les valeurs indiquées dans le tableau de séchage sont des valeurs indicatives et peuvent fortement varier. En cas de doute, optez pour une durée de séchage plus courte et effectuez vers la fin plusieurs fois un test visuel et un test au toucher. Les légumes séchés ne doivent pratiquement plus être durs au toucher, mais plutôt cassants et friables. Les oignons et le persil deviennent comme du papier.
- Une conservation adéquate est primordiale pour garantir une bonne qualité et une longue durée de conservation. Respectez pour cela les instructions indiquées dans le chapitre « Conservation des aliments déshydratés » et « Rangement ».

### Conservation des aliments déshydratés

- Attendez que les aliments soient complètement déshydratés et refroidis.
- Dès que les aliments déshydratés sont entièrement refroidis, mettez-les dans des récipients hermétiques tels que des bocaux ou des boîtes en plastique. Utilisez des récipients hermétiques afin que les aliments ne collent pas les uns aux autres ou ne s'humidifient pas à nouveau. Prenez soin qu'il y ait le moins d'air possible dans les récipients. C'est pourquoi nous vous recommandons de bien les remplir avec des aliments déshydratés.
- Ne conservez pas les aliments déshydratés dans des récipients en métal. Évitez les récipients qui ne ferment pas hermétiquement.

- Les tomates et les oignons absorbent particulièrement rapidement l'humidité de l'air et doivent donc être mis dans des récipients hermétiques le plus rapidement possible.

- Les sachets pour congélation peuvent également être utilisés. N'utilisez toutefois pas des sacs en plastique usuels car ils ne sont pas hermétiques.

- Ne conservez pas les fruits et légumes dans les mêmes bocaux / sachets pour ne pas mélanger leurs goûts.

- Nous vous recommandons d'étiqueter tous les récipients et sachets :
  - Nom des fruits ou légumes
  - Date de déshydratation
  - Poids frais

Vous éviterez ainsi que les aliments périssent en raison d'une durée de conservation trop longue.

- Recommandation : Notez également le temps de déshydratation des fruits / légumes pour avoir un point de repère pour la prochaine fois.

- Il peut être également utile pour une utilisation ultérieure de noter à part les réglages que vous avez effectués ainsi que le poids avant et après la déshydratation.

### Rangement

- Stocker vos aliments déshydratés dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière. La température de conservation idéale est de 15°C ou moins. Plus l'endroit est sombre et frais, plus longtemps la qualité et les valeurs nutritives des aliments seront assurées. Alternativement, vous pou-

## Réhydratation des aliments déshydratés / Cuisson

vez stocker vos aliments aussi dans le congélateur, surtout les légumes.

- La chaleur et les rayons du soleil risquent d'abîmer vos aliments déshydratés.
- Nous vous conseillons de conserver vos aliments déshydratés au maximum 6 mois pour garantir une qualité optimale, à l'exception des tomates qui ne se conservent que 4 mois.
- **Conseil :** Vérifiez dans les semaines suivantes la déshydratation si vos aliments sont encore humides. Si c'est le cas, déshydratez-les à nouveau, car l'humidité peut causer la formation de la moisissure.

### Réhydratation des aliments déshydratés

- Vous pouvez bien entendu consommer vos aliments déshydratés tel quel ou vous pouvez les réhydrater. Il existe plusieurs moyens pour réhydrater les aliments déshydratés.
- La plupart du temps les fruits et légumes peuvent être réhydratés à 80% maximum et sont donc plus durs que des fruits et légumes frais même après une réhydratation.

#### Important :

Ne sucrez et ne salez pas les aliments déshydratés avant ou pendant la réhydratation car cela influence le goût et ralentit le processus de réhydratation. Il est donc préférable d'attendre que les fruits / légumes soient réhydratés avant de les saler ou sucrer.

### D'une manière générale :

- Utilisez 1 tasse de liquide pour 1 tasse d'aliments déshydratés. Recouvrez complètement les aliments déshydratés.
- Le liquide peut être de l'eau, du jus de fruits ou de légumes, ou un mélange des deux.
- Laissez tremper les fruits ou légumes pendant 30 minutes à 2 heures dans de l'eau / du jus froid au réfrigérateur (risque de formation de bactéries à température ambiante !).
- Vous pouvez aussi plonger les aliments déshydratés dans de l'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes.
- **La cuisson vapeur** conserve les qualités nutritionnelles. Posez les produits déshydratés dans un panier vapeur au-dessus de l'eau bouillante et cuisez-les à la vapeur pendant 5 à 35 minutes, selon la consistance et la taille.

### Cuisson des fruits et légumes déshydratés

- Une fois les aliments réhydratés, vous pouvez les cuire comme d'habitude. Si vous ne réhydratez pas les aliments avant de les cuire, ils gardent leur forme déshydratée et ne récupèrent pas entièrement leur forme d'origine.
- **Si vous n'humidifiez pas les aliments séchés avant de les cuisiner, veuillez respecter la consigne suivante :**
- Les aliments déshydratés absorbent plus de liquide lorsqu'ils

cuisent. C'est pourquoi nous vous recommandons d'ajouter un peu plus de liquide dans la préparation de vos plats cuisinés.

- **Légumes** : Comptez 1 tasse d'eau supplémentaire par tasse de légumes déshydratés.
- **Compote de fruits** : Ajoutez 2 tasses d'eau supplémentaires par tasse de fruits déshydratés. Laissez-les tremper pendant 1 heure puis faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'ils soient mous.

### Remarque :

Si vous voulez utiliser des fruits déshydratés pour préparer des gâteaux ou des glaces, couvrez-les avec de l'eau bouillante et laissez-les tremper pendant 5 minutes. Coupez-les ensuite en petits morceaux ou réduisez-les en purée, selon vos besoins.

### Nettoyage (III, VII)

- Nettoyez les plateaux de séchage et les moules en silicone avant et après chaque utilisation.
- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que le déshydrateur est complètement froid et qu'il n'est pas branché.
- Les accessoires peuvent être lavés à la main dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux et un chiffon doux. Si nécessaire vous pouvez également éliminer les résidus alimentaires avec une brosse douce.

- N'utilisez pas de torchon, de laine d'acier, de produits à récurer, de dissolvant d'acétone ou d'alcool.

- Ne nettoyez jamais l'appareil et les accessoires avec des éponges métalliques ou éponges-grattoir.

- **Les plateaux de séchage, le couvercle et les moules en silicone ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.**

- **Ne plongez jamais le socle de l'appareil (ainsi que la prise ou le cordon) dans de l'eau et ne les mettez jamais sous de l'eau courante.**

- Nettoyez l'unité de base (intérieur et extérieur) avec un chiffon légèrement humide et laissez-la sécher à l'air.

- Rangez l'appareil dans un endroit sec, de préférence dans son emballage d'origine, pour le protéger de la poussière, hors de la portée des enfants.

### Dépannage / Codes d'erreur sur l'écran

- Si « E1 » ou « E2 » s'affiche sur l'écran, cela signifie que l'appareil / le capteur de la température est défectueux. Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Videz l'appareil et rapportez-le au service après-vente FUST le plus proche. Ne démontez jamais l'unité de base vous-même !

- Si « E3 » s'affiche sur l'écran, cela signifie que l'appareil est surchauffé. Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures avant de remettre en marche.

## Tableau de déshydratation fruits

Aliment à sécher	Préparation	Température	Durée
<b>Abricots*</b>	partagés en deux coupe vers le haut	65° C	16–18 h
<b>Ananas</b>	pelés, sans le cœur ligneux en tranches d'env. 8 mm	65° C	12–14 h
<b>Bananes*</b>	pelées, en tranches d'env. 8 mm	70° C	7–9 h
<b>Figues</b>	partagés en deux coupe vers le haut	70° C	10–14 h
<b>Fraises</b>	en tranches d'env. 8 mm	70° C	7–8 h
<b>Framboises</b>	entières	70° C	13–15 h
<b>Kakis</b>	pelées, en tranches d'env. 8 mm	70° C	7–9 h
<b>Kiwis</b>	pelées, en tranches d'env. 8 mm	70° C	7–8 h
<b>Mangues</b>	pelées, en tranches d'env. 8 mm	70° C	7–9 h
<b>Nectarines/pêches*</b>	partagés en deux coupe vers le haut	70° C	17–20 h
<b>Papayes</b>	pelées, en tranches d'env. 8 mm	65° C	7–10 h
<b>Poires*</b>	en quartiers d'env. 15 mm en tranches d'env. 8 mm	70° C	11–13 h 6–7 h
<b>Pommes*</b>	en quartiers d'env. 15 mm en anneaux d'env. 8 mm	70° C	10–12 h 6–7 h
<b>Prunes/pruneaux</b>	partagés en deux coupe vers le haut	70° C	17–20 h
<b>Raisins, sans pépins</b>	partagés en deux coupe vers le haut	70° C	11–13 h

\* Plonger ces fruits env. 2 min dans de l'eau citronnée (2 c.s. de jus de citron pour 1 litre d'eau). Retirer, égoutter, éponger et mettre à sécher. Les fruits garderont ainsi leur belle couleur.

## Tableau de déshydratation légumes/champignons

Aliment à sécher	Préparation	Température	Durée
<b>Betteraves rouges</b>	pelées, en tranches d'env. 8 mm	70° C	7–9 h
<b>Carottes</b>	pelées, en tranches d'env. 5 mm	70° C	5–6 h
<b>Céleris-raves</b>	pelées, en tranches d'env. 8 mm	70° C	7–9 h
<b>Champignons</b>	petits champignons: entiers gros champignons: en tranches d'env. 8 mm	55° C	6–8 h
<b>Courgettes</b>	en tranches d'env. 8 mm	70° C	5–7 h
<b>Haricots verts*</b>	entiers	60° C	9–12 h
<b>Patates douces</b>	pelées, en tranches d'env. 1 mm (pour chips)	75° C	6–8 h
<b>Petits pois*</b>	écossés	70° C	10–12 h
<b>Poivrons</b>	partagés en deux, épépinés en lanières d'env. 8 mm	65° C	8–9 h
<b>Tomates</b>	en tranches d'env. 8 mm	65° C	5–7 h
<b>Tomates cerises</b>	partagées en deux coupe vers le haut	70° C	8–10 h

\* Cuire ces légumes env. 3 min dans de l'eau bouillante, retirer, plonger un instant dans un bain d'eau glacée. Égoutter, éponger et mettre à sécher.

## Tableau de déshydratation herbes

Aliment à sécher	Préparation	Température	Durée
<b>Herbes aromatiques*</b> (p. ex. basilic, menthe, persil, romarin, sauge, thym)	en brins	50° C	2–4 h

\* Blanchir brièvement les herbes aromatiques dans de l'eau bouillante, retirer aussitôt, plonger un instant dans un bain d'eau glacée. Égoutter, éponger et mettre à sécher. Les herbes aromatiques garderont ainsi leur belle couleur.

### **Stockage :**

Pour une qualité optimale, nous recommandons de mettre les aliments déshydratés dans des récipients / des sachets hermétiques.

### **Durée de conservation :**

Env. 6 mois, à l'exception des tomates qui ne se conservent que 4 mois.

### **Remarque :**

Les durées de déshydratation indiquées sont des valeurs indicatives. Les durées peuvent varier selon l'épaisseur des morceaux et le taux d'humidité des aliments à sécher.



Gentile cliente

Congratulazioni per l'acquisto di questo pratico essiccatore, con il quale è possibile essiccare senza complicazioni frutta e verdure e preparare barrette di muesli. Grazie ai vassoi di essiccazione regolabili in altezza, si possono essiccare senza problemi anche cibi in pezzi più grossi.



**Leggere con attenzione questo libretto di istruzioni prima di installare e di usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.**

**Seguire le norme di sicurezza per evitare danni e incidenti.**

**Conservare sempre questo libretto di istruzioni.**

**⚡ Non mettere mai le parti che conducono corrente a contatto con acqua.**



**ATTENZIONE:  
Rischio di ustioni!**

**Le superfici dell'apparecchio, i vassoi di essiccazione, gli stampi in silicone e il coperchio dell'apparecchio diventano caldi durante l'uso. Se possibile, fare attenzione a non toccarli o utilizzare guanti da forno per evitare di scottarsi. Questo vale anche per gli alimenti essiccati.**

**Fare attenzione al vapore caldo che può fuoriuscire quando si apre il coperchio dell'apparecchio!**

### **Uso**

- L'essiccatore è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi uso improprio è severamente vietato a causa dei rischi ad esso collegati. Utilizzare l'apparecchio solo in conformità alle regole contenute nel manuale per la preparazione di frutta e verdura secca e di barrette di muesli. Se l'apparecchio

## Istruzioni di sicurezza

è usato abusivamente o per uno scopo diverso da quello previsto non potrà essere assunta alcuna responsabilità per eventuali danni.

- Utilizzare l'apparecchio solamente nel modo illustrato in queste istruzioni. Ogni altro uso non raccomandato del fabbricante può provocare incendi, scariche elettriche o lesioni.
- Se il dispositivo viene utilizzato per fini commerciali, qualsiasi garanzia decade.
- Utilizzare unicamente accessori originali e i vassoi in dotazione o accessori che sono raccomandati esplicitamente dal fabbricante. L'uso di accessori non originali può danneggiare l'apparecchio.
- Utilizzare gli accessori solo con questo apparecchio e non metterli in un forno a microonde o in un forno da cucina.
- Assicurarsi che il dispositivo non venga posizionato in acqua o su una superficie bagnata/umida. Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altri liquidi!

- Non utilizzare e depositare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi.

- Manutenzione e riparazioni, inclusa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite esclusivamente dal servizio di riparazione FUST. Non smontare mai la base del dispositivo da soli. Per le riparazioni possono essere utilizzati solo pezzi di ricambio originali, in caso contrario il dispositivo potrebbe essere danneggiato o si potrebbero rischiare lesioni.

- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di controllo separato (prese senza fili o smart).

### Utenti

- L'apparecchio deve essere utilizzato solamente da persone che sono familiari con queste istruzioni per l'uso. Persone sotto l'influenza d'alcol o medicinali sono autorizzati ad utilizzare l'essiccatore solo sotto sorveglianza.

- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini**

**a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali limitate o da persone non a conoscenza dell'apparecchio o inesperte, se vengano sorvegliati o abbiano potuto beneficiare di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli risultanti dall'impiego di questo. Bambini non devono giocare con l'apparecchio.**

- La pulizia e manutenzione effettuate dall'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che questi abbiano 8 o più anni e vengono sorvegliati.
- L'apparecchio e il suo allacciamento elettrico sono da tenere lontani da bambini sotto agli 8 anni.

### **Attenzione:**

Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito.

### **Protezione per bambini**

**Apparecchi elettrici non sono giocattoli per bambini. Non lasciare, quindi, mai l'essiccatore incustodito mentre è collegato alla rete.**

- Bambini non devono giocare con i nastri adesivi e il materiale di imballaggio dell'apparecchio perché ciò comporta un rischio di soffocamento.
- **I bambini devono essere sorvegliati, affinché non giochino con l'apparecchio.**
- **Installare il cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini! Fare attenzione che i bambini non possono tirare giù l'apparecchio dal cavo elettrico.**
- Tenere sempre l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini!

### **Scossa elettrica (X)**

Fare attenzione di non toccare mai le parti sotto tensione. Una scossa elettrica può provocare gravi ferite o addirittura portare alla morte. Si prega di osservare le seguenti norme.

- **Esaminare l'essiccatore prima di ogni uso. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina di alimentazione sono danneggiati o l'apparecchio**

accusa altri disturbi, è caduto o è danneggiato. Non effettuare mai riparazioni da soli, ma portare l'apparecchio presso il prossimo servizio di riparazione FUST, in modo che possa essere esaminato e, eventualmente, venire riparato.

- **Non immergere mai il cavo elettrico, la spina di alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in altri liquidi.**

- **Se l'essiccatore dovesse trovarsi in acqua, non toccarlo in nessun caso! Non toccare mai l'apparecchio con mani umide o bagnate! Se l'essiccatore dovesse essere bagnato od umido, staccare subito la spina di corrente con guanti in gomma, prima che Lei lo tocchi!**

- Non spruzzare acqua od altri liquidi sul dispositivo.

- Tenere l'unità e il cavo di alimentazione lontano da calore, raggi diretti del sole, fiamme e bordi appuntiti.

### **Cavo di alimentazione (I, II, III, IV, V, VI, VII)**

- Controllare, prima di ogni uso, lo stato integro del cavo di alimentazione.

- In presenza di un cavo di alimentazione danneggiato, questo deve essere sostituito dal servizio dopo vendita FUST poiché sono necessari degli attrezzi speciali. Non incastrare il cavo di alimentazione e proteggerlo da oggetti o superfici caldi o bordi appuntiti. Il cavo non deve toccare i parti bollenti dell'apparecchio.

- Controllare che il cavo elettrico non venga schiacciato e danneggiato. Non piegare il cavo elettrico. Un cavo elettrico danneggiato può surriscaldare e provocare un incendio.

- Non coprire mai il cavo di alimentazione.

- Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo né toccandola con mani bagnate.

- Un danneggiamento del cavo elettrico può provocare un corto circuito, un incendio e/o una scossa elettrica.

- Fare attenzione che la spina di rete sia sempre facilmente raggiungibile.
- Non tirare mai la spina dalla presa di corrente per spegnere l'essiccatore in quanto ciò potrebbe danneggiarlo. Spegnere sempre prima l'apparecchio con il tasto ON/OFF.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non appoggiare sul cavo elettrico oggetti pesanti così come l'apparecchio stesso. Pericolo di corto circuito e incendio!
- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Ciò potrebbe provocare lesioni o l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio e ferirsi.
- Non schiacciare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno l'apparecchio.

### **Allacciamento elettrico (I, X)**

 **Un uso improprio della corrente può avere conseguenze mortali.**

- Collegare l'essiccatore solamente ad una presa di corrente alternata con una tensione di 220-240 V/50-60 Hz. La sicurezza minima della presa deve essere di 6 ampère (vedi le indicazioni nella targhetta di identificazione).
- Non collegare mai l'apparecchio a una presa multipla o a una presa alla quale sono collegati altri apparecchi.
- La spina non deve mai essere inserita in una presa di corrente danneggiata o non fissata bene. Pericolo di scossa elettrica e incendio!
- Non utilizzare mai un cavo elettrico danneggiato. In presenza di un danno si prega di contattare il servizio di riparazione FUST.
- Non utilizzare una prolunga.
- Prima di rimuovere/sostituire gli accessori o di effettuare la pulizia e la manu-

tenzione, spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

- L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica, soltanto quando la spina viene tirata dalla presa di corrente.
- **Quando non si utilizza l'essiccatore, il dispositivo deve essere scollegato, solo allora è definitivamente spento e non consuma energia.**
- Controllare sempre che l'apparecchio o il cavo siano in perfetto stato. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- Non cercare mai di afferrare un apparecchio che è caduto nell'acqua. Staccare sempre la spina prima di tirarlo fuori dall'acqua.
- Come protezione supplementare si raccomanda di installare un interruttore di protezione della corrente residua (massimo 30mA). Si prega di rivolgersi ad un elettricista.

### **Collocazione (II, III, VIII, IX)**

- **Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore, asciutta, stabile, antiscivolo e piana, non posizionarlo su un piano morbido. Il piano di lavoro sottostante deve essere in grado di sopportare il peso del dispositivo riempito. L'apparecchio non deve essere posto neanche su una superficie delicata come un tavolo in vetro, una tovaglia, mobili laccati ecc.**
- Non posizionare l'apparecchio mai nelle vicinanze di apparecchi che emanano calore, per esempio forni, fornelli a gas, piastre elettriche ecc. Posizionare l'apparecchio a una distanza di sicurezza dalle pareti o altri oggetti infiammabili come tende o asciugamani (cotone o carta ecc.).
- Non posizionare il dispositivo su tovaglie, carta (giornale) o simili. Questi possono essere aspirati dalla ventola sul lato inferiore del dispositivo e bloccare le aperture di ventilazione! Non ostacolare mai l'ingresso o l'uscita dell'aria!

## Istruzioni di sicurezza

- Non mettere in funzione l'apparecchio in luoghi con materiali o liquidi esplosivi o infiammabili (per esempio deodoranti o lacche per capelli).
- Il dispositivo non è idoneo per l'installazione fissa! Pericolo d'incendio.
- Fare attenzione che l'apparecchio abbia una buona aerazione. Un'aerazione non abbondante comporterebbe un surriscaldamento dell'apparecchio. Tenere intorno al dispositivo una distanza di almeno 10 cm per assicurare la circolazione dell'aria. Sopra l'apparecchio dovrebbe essere mantenuta una distanza di 60 cm. Non coprire mai l'unità per evitare danni dovuti al calore o al vapore.
- Assicurarsi che sopra l'apparecchio non si trovino mobili sensibili al calore o all'umidità che potrebbero essere danneggiati.
- Durante l'uso calore fuoriesce dal dispositivo. Assicurarsi che il calore o il vapore che fuoriesce possa disperdersi senza ostacoli.
- Non coprire mai le aperture di ventilazione!
- Assicurarsi che nulla possa cadere sull'apparecchio e che questo non possa cadere.
- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di acqua (per esempio vasca da bagno, piscine ecc.) e non esporlo alla pioggia o altra umidità.
- Non appoggiare nulla sull'apparecchio. Non appoggiare l'apparecchio stesso su un altro apparecchio domestico elettrico.
- Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini, animali o persone con disabilità.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa buttare giù l'apparecchio e ferirsi.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi e tenerlo lontano dal calore e dalle fiamme libere.

## Istruzioni di sicurezza speciali

- Se si desidera modificare la posizione dell'unità, è necessario assicurarsi che l'unità sia spenta, scollegata e raffreddata. Afferrare l'unità con entrambe le mani quando la si sposta in un altro luogo.

### Istruzioni di sicurezza speciali per questo essiccatore



**Le superfici interne ed esterne dell'apparecchio con tutti gli accessori e il contenuto diventano molto calde durante il funzionamento e rimangono tali per qualche tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio! Pertanto, si consiglia di utilizzare presine o guanti da cucina resistenti al calore quando si toglie i vassoi di essiccazione o gli stampi in silicone!**

- Fare attenzione al vapore caldo che può sfuggire all'apertura del coperchio dell'apparecchio!
- Non appoggiare mai nulla sull'essiccatore – il dispositivo diventa molto caldo! Per proteggersi dal rischio di

incendio, non posizionare o collocare oggetti di carta, plastica, tessuto o altri materiali infiammabili su superfici calde.

- Non coprire o rivestire mai l'interno o il coperchio con fogli di alluminio!
- Mettere in funzione l'apparecchio solo con il coperchio chiuso e con i vassoi di essiccazione montati correttamente!
- Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori originali in dotazione.
- Per evitare lesioni, i capelli, le mani e gli indumenti devono essere tenuti lontano dal dispositivo acceso!
- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegare la presa di corrente prima di montare o smontare il dispositivo o rimuovere il cibo dall'apparecchio.
- Non pulire l'apparecchio all'interno o all'esterno con spugne metalliche! Non collocare mai altri apparecchi elettrici nell'unità! Pericolo di scossa elettrica!



## Rischio di ferimenti

- Non mettere in funzione l'apparecchio in stanze con materiali o liquidi esplosivi od infiammabili. Materiali e gas altamente infiammabili e esplosivi (es. bombole spray) non devono essere conservati nelle vicinanze o nel dispositivo. Pericoli di esplosione e incendio!
- Non spruzzare nulla sul o nell'apparecchio.
- Non maneggiare mai con utensili da cucina in metallo all'interno dell'apparecchio!
- Non pulire gli accessori in lavastoviglie.
- Non immergere mai la base del dispositivo, la spina e il cavo di alimentazione nell'acqua!

## Rischio di ferimenti

- I vassoi di essiccazione e gli stampi in silicone diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non ustionarsi!
- Non trasportare l'apparecchio quando è pieno di alimenti caldi. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio.
- Lasciare sempre raffreddare completamente il dispositivo prima di procedere alla pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio più di 36 ore. Dopo 36 ore di utilizzo spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 2 ore prima di rimetterlo in funzione.

### Attenzione:

Non versare mai liquidi nell'apparecchio!

## Prima della prima messa in funzione

### Prima della prima messa in funzione

- Estrarre l'essiccatore dalla confezione ed eliminare tutte le parti dell'imballaggio. Fare attenzione che i bambini non giochino con queste e soprattutto con le buste in plastica (pericolo di soffocamento).

- Assicurarsi che l'essiccatore non sia danneggiato. In caso contrario contattare il prossimo servizio clienti FUST.

- Controllare sempre prima dell'uso che il connettore dell'apparecchio e la presa di corrente siano in un buon stato. Un contatto elettrico insufficiente potrebbe danneggiare l'apparecchio.

- Eliminare tutti i nastri adesivi e altri adesivi.

- Estrarre i due stampi in silicone (E) dal dispositivo.

- Pulire i vassoi di essiccazione e il coperchio con un panno umido.

- Posizionare l'essiccatore su una superficie di lavoro solida, piana e resistente al calore. Impilare tutti i vassoi di essiccazione uno sopra l'altro e posizionare gli stampi in silicone su un vassoio. Chiudere il dispositivo posizionando il coperchio sul livello superiore. Inserire la spina di rete in una presa adeguata.

- Mettere in funzione l'apparecchio per 30 minuti alla temperatura massima di 75°C senza introdurre frutta o verdura.

#### Nota:

Tale operazione deve essere effettuata una sola volta prima della prima messa in funzione, per evitare eventuali odori di produzione.

#### Nota:

Per un breve periodo può svilupparsi un leggero fumo e odore, che è normale e completamente innocuo. Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata in modo che il fumo e gli odori si disperdano rapidamente.

- Quindi spegnere l'apparecchio, staccare la spina e lasciarlo raffreddare.

- Pulire tutti i vassoi di essiccazione, gli stampi in silicone e gli altri accessori così come il coperchio con acqua tiepida, a cui si può aggiungere un detergente delicato e inodore. Poi asciugare tutto accuratamente.

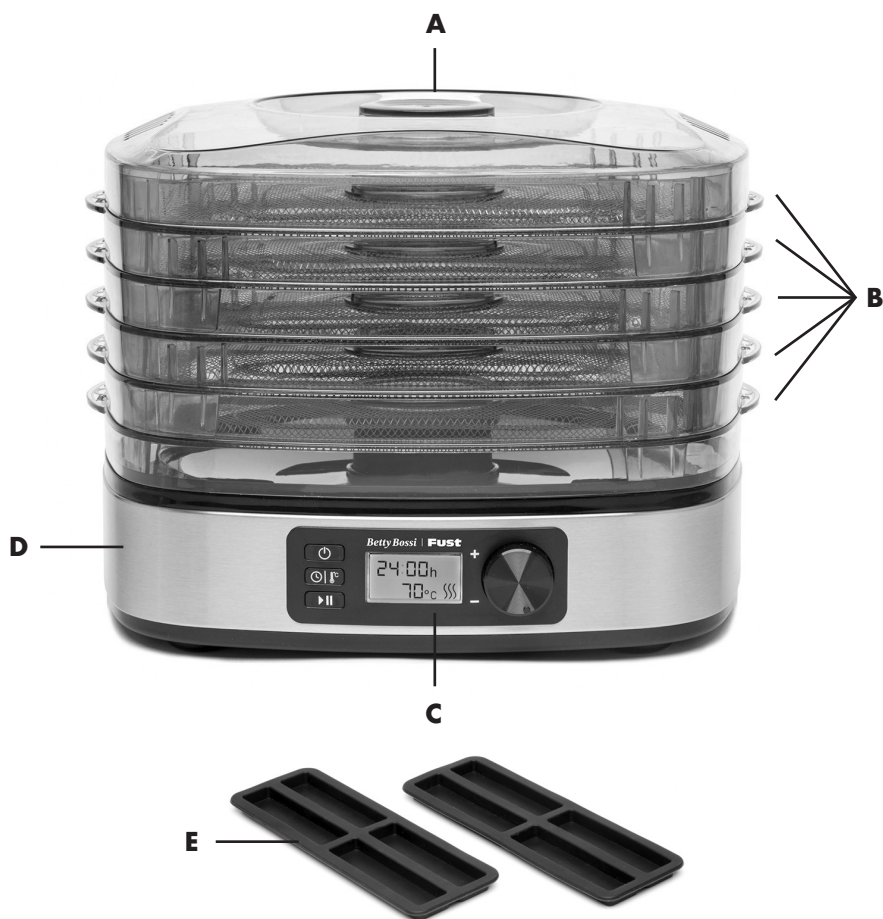
- Utilizzare un panno morbido e leggermente umido per pulire l'unità base all'interno e all'esterno.

#### Attenzione:

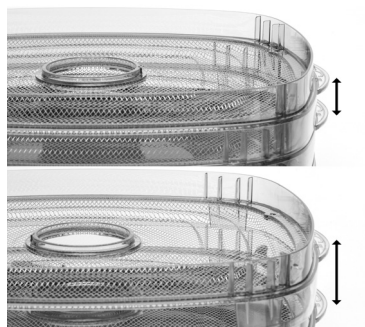
L'apparecchio non deve essere collegato alla rete elettrica durante la pulizia!

L'unità base non deve mai venire a contatto o essere immersa in acqua.

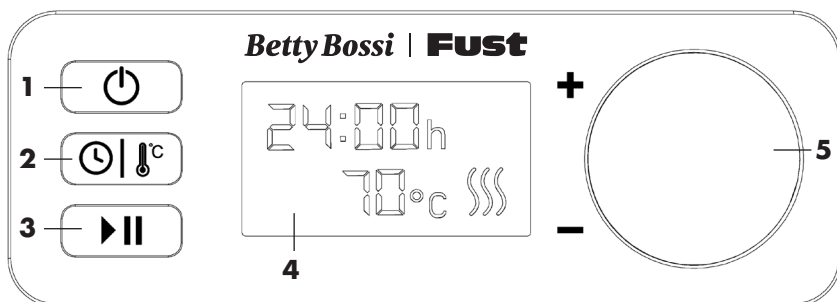
## Descrizione del dispositivo



- A** Coperchio
- B** 5 vassoi di essiccazione con grate in acciaio inox, regolabili in altezza
- C** Pannello di controllo con 3 tasti funzione, display e manopola
- D** Unità base
- E** 2 stampi in silicone per 4 barrette di muesli ciascuno



## Pannello di controllo con display



### Nota:

Ogni funzione viene attivata in modo udibile premendo leggermente i pulsanti.

### 1 Pulsante ON/OFF

All'accensione viene emesso un segnale acustico, sul display si accende l'impostazione standard 10:00 h e 70°C. Se non viene premuto nessun altro tasto entro 60 secondi, il dispositivo passa automaticamente alla modalità standby.

Per spegnere il dispositivo è necessario premere nuovamente il pulsante, viene emesso un lungo segnale acustico. Il processo di essiccazione in corso può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante ON/OFF.

### 2 Pulsante tempo di essiccazione / temperatura di essiccazione

Con questo pulsante è possibile passare dall'impostazione del tempo di essiccazione alla temperatura di essiccazione:


**Si preme una volta:** è possibile impostare il tempo di essiccazione, il simbolo del tempo lampeggia. Il tempo di essiccazione può essere modificato ad intervalli di 30 minuti ruotando la manopola.


**Si preme due volte (o si preme nuovamente dopo aver impostato il tempo di essiccazione):** è possibile impostare la temperatura di essiccazione, il simbolo della temperatura lampeggia. Si può impostare una temperatura compresa tra 35°C e 75°C ad intervalli di 5°C ruotando la manopola. Se la temperatura è inferiore a 35°C, c'è l'impostazione **FA**: con questa impostazione l'aria nel dispositivo non viene riscaldata, funziona solo la ventola.


Se il pulsante Start/Pausa non viene premuto entro 60 secondi dall'impostazione, il dispositivo torna automaticamente all'impostazione standard di 10:00 h e 70°C.

## Pannello di controllo con display

### 3 Pulsante Start/Pausa ▶||

Questo pulsante viene utilizzato per avviare o interrompere il processo di essiccazione. All'avvio, vengono emessi due brevi segnali acustici e accanto al simbolo della temperatura si accende il simbolo del riscaldamento . Il tempo di essiccazione impostato viene conteggiato alla rovescia, mentre i due punti tra l'ora e i minuti lampeggiano.

Premendo nuovamente il pulsante, si interrompe il processo di essiccazione. Viene emesso un breve segnale acustico, il tempo non scorre più e i due punti smettono di lampeggiare. Ora il simbolo del riscaldamento  inizia a lampeggiare, il ventilatore si spegne dopo circa 10 secondi.



Per riavviare il processo di essiccazione, premere nuovamente il tasto Start/Pausa: viene emesso un breve segnale acustico, i due punti nell'indicazione dell'ora lampeggiano di nuovo e il simbolo del riscaldamento  rimane acceso costantemente. Il conto alla rovescia riprenderà.

Trascorso il tempo di essiccazione impostato, viene emesso un segnale acustico per tre volte e sul display lampeggia per 3 minuti il simbolo **End**. Viene quindi emesso a lungo un segnale acustico e il dispositivo passa automaticamente nella modalità standby.

### 4 Display

Il display mostra il tempo di essiccazione impostato, la temperatura di essiccazione e la funzione di riscaldamento; il tempo di essiccazione viene contato alla rovescia durante il processo di essiccazione.

### 5 Manopola

La manopola può essere utilizzata per impostare il tempo di essiccazione ad intervalli di 30 minuti (tempo massimo di essiccazione: 36 ore, tempo minimo di essiccazione: 30 minuti) o la temperatura di essiccazione ad intervalli di 5°C (temperatura massima: 75°C, temperatura minima: 35°C), a seconda del parametro di impostazione selezionato con il pulsante  . Direzione + aumenta l'impostazione, direzione - la diminuisce.

### Il funzionamento dell'essiccatore

- Il vostro essiccatore funziona in modo rapido ed efficace: l'aria aspirata dalla parte inferiore del dispositivo viene riscaldata alla temperatura impostata e questo flusso d'aria calda, distribuito uniformemente all'interno del dispositivo da una ventola, estrae l'umidità dal cibo collocato all'interno.

- Scambiare di tanto in tanto la posizione dei vassoi, ad es. a metà del tempo di essiccazione, può migliorare il risultato di essiccazione. Prima di spostare i vassoi, portare sempre il dispositivo in modalità pausa con il pulsante Start/Pausa. Quindi mettere in basso i vassoi superiori dell'essiccatore e viceversa. Continuare poi con il processo di essiccazione premendo nuovamente il pulsante Start/Pausa.

- È possibile controllare facilmente il processo di essiccazione sui vassoi di essiccazione in quanto sono trasparenti. Se necessario, è possibile modificare la temperatura, terminare prima il processo di essiccazione o prolungarlo.

#### Importante:

La ventola nel dispositivo assicura che l'aria sia distribuita uniformemente sui vassoi di essiccazione. Dopo la fine del processo di essiccazione, la ventola continua a funzionare per un po' prima di spegnersi. Questo è normale e non vuol dire che il dispositivo è difettoso!

### Regolare le distanze tra i vassoi di essiccazione

- A seconda della dimensione del cibo da essiccare, è possibile girare ciascuno vassoio di essiccazione in posizione "Tall" o "Short".

- Ruotare il vassoio di 180° nella direzione "Tall" per aumentare l'altezza.

- Ruotare il vassoio di 180° nella direzione "Short" per ridurre l'altezza.



Si ruota il vassoio di 180° in orizzontale = si aumenta l'altezza del vassoio



**Attenzione:** assicurarsi che i vassoi siano correttamente posizionati uno sopra l'altro, l'iscrizione sulle maniglie dei vassoi deve essere leggibile. Il processo di essiccazione può avvenire solo quando i vassoi si incastrano l'uno nell'altro e il coperchio viene posizionato sul livello superiore. Se i vassoi sono impilati in modo errato, il dispositivo è instabile e i vassoi possono cadere!

### Messa in funzione

 **Una scossa elettrica può essere mortale! Osservare le norme di sicurezza.**

- Lavorare esclusivamente con mani pulite!
- Lavorare solo con cibi freschi e maturi che non presentano aree rovinate o già leggermente avariate.
- Non utilizzare cibi che erano conservati nell'alcool o nello sciroppo di zucchero.


**1.** Lavare accuratamente la frutta/la verdura. Asciugare e tritare il cibo. Il risultato di essiccazione sarà più uniforme se si taglia la frutta/la verdure a pezzi o fette più o meno della stessa dimensione. Le fette sottili si disidratano più velocemente di quelle spesse. Tuttavia, tener presente che con l'essiccazione i pezzi diventeranno molto più piccoli. Si consiglia inoltre di pretrattare il cibo, vedere i capitoli "Preparare gli alimenti per l'essiccazione" e "Consigli di essiccazione".



**2.** Se si desidera inserire del cibo da essiccare più grosso, modificare l'altezza dei vassoi, se necessario, come descritto a pagina 70.



**3.** Collocare un solo strato di alimenti per ogni vassoio, questi non devono essere sovrapposti, altrimenti impiegheranno il doppio del tempo ad essiccarsi. Fare attenzione a non sovraccaricare i vassoi, l'aria calda che asciuga e essicca gli alimenti deve essere in grado di circolare.



**4.** Quando il dispositivo è riempito, chiudere il coperchio.

**5.** Collegare il cavo di alimentazione a una presa adatta.

**6.** Si preme il pulsante ON/OFF , viene emesso un segnale acustico. Sul display compare l'impostazione standard: 10:00 h e 70°C. Se non si preme un altro pulsante entro 60 secondi, il dispositivo passa automaticamente alla modalità standby.

**7.** Se si desidera modificare l'impostazione standard, premere una volta il pulsante  : il simbolo del tempo di essiccazione lampeggia. È possibile a questo punto utilizzare la manopola per aumentare o diminuire il tempo di essiccazione ad intervalli di 30 minuti. Tempo massimo di essiccazione: 36 ore, tempo minimo di essiccazione: 30 minuti.

Se si preme nuovamente il pulsante  : il simbolo della temperatura lampeggia. È possibile adesso utilizzare la manopola per modificare la temperatura di essiccazione ad intervalli di 5°C. Temperatura massima di essiccazione: 75°C, temperatura minima di essiccazione: 35°C. Sotto la temperatura minima di 35°C c'è l'impostazione **FA**, in cui non c'è riscaldamento, ma solo la circolazione dell'aria tramite la ventola.

**8.** Quando il display mostra il tempo di essiccazione e la temperatura adeguate, premere il pulsante Start/Pausa . Un breve segnale acustico suona due volte e il processo di essiccazione viene avviato: sul display si accende anche il simbolo del riscaldamento  e il tempo di essiccazione viene contato alla rovescia, i due punti lampeggiano.

## Messa in funzione

9. Per ottenere un'essiccazione omogenea, consigliamo di scambiare di tanto in tanto i vassoi di essiccazione, ad esempio a metà del tempo di essiccazione. Per fare ciò, è necessario impostare brevemente il dispositivo in modalità Pausa:

- **Per sospendere il processo di essiccazione:** se si desidera scambiare i vassoi di essiccazione o controllare il grado di essiccazione degli alimenti, mettere l'apparecchio in modalità pausa. Per fare ciò, premere il pulsante Start/Pausa ►II, si sentirà un breve segnale acustico, il conto alla rovescia per il tempo di essiccazione si interromperà e i due punti smetteranno di lampeggiare. Inoltre, il simbolo del riscaldamento ∞ lampeggia e il ventilatore si ferma dopo circa 10 secondi.

- **Per continuare il processo di essiccazione:** premere nuovamente il tasto Start/Pausa ►II, viene emesso nuovamente un breve segnale acustico, i due punti lampeggiano di nuovo e il tempo di essiccazione continua a scorrere, il simbolo del riscaldamento ∞ è acceso costantemente.

- Essiccare gli alimenti alla temperatura appropriata per il tempo indicato nella tabella di essiccazione di Betty Bossi. Naturalmente, questi tempi di essiccazione possono variare, maggiori informazioni sono disponibili nella sezione "Consigli di essiccazione".

### Suggerimento:

Si consiglia di controllare i prodotti da essiccare ogni ora durante il processo di essiccazione per assicurarsi che non vengano essiccati troppo a lungo.

### Nota:

È possibile anche modificare il tempo e la temperatura di essiccazione in qualsiasi momento dell'essiccazione semplicemente premendo il pulsante Start/Pausa e quindi il pulsante  $\odot|^\circ$ . Non appena l'ora o la temperatura si illuminano sul display, è possibile modificarle con la manopola. Premendo nuovamente il pulsante  $\odot|^\circ$ , si può cambiare tra i parametri tempo e temperatura. Dopo l'impostazione, riavviare il dispositivo con il pulsante Start/Pausa.


### Funzione di essiccazione terminata / Arrestare prematuramente l'apparecchio

- Allo scadere del tempo di essiccazione impostato, sul display si illumina per 3 minuti **End** e vengono emessi 3 segnali acustici. La funzione di riscaldamento si arresta, solo il ventilatore continua a funzionare per 10 secondi prima che anch'esso si spegne. Trascorsi i 3 minuti, il dispositivo passa automaticamente alla modalità standby, accompagnato da un lungo segnale acustico. Affinché il dispositivo risulti del tutto spento, staccare sempre la spina.



## Messa in funzione

### Nota:

Se si desidera spegnere l'apparecchio durante il funzionamento, premere il tasto ON/OFF , si sente un lungo segnale acustico. Non appena il ventilatore si ferma, estrarre la spina di rete.

### Attenzione:

Finché la spina si trova nella presa di corrente, l'apparecchio si trova nella modalità standby.

- Lasciare raffreddare gli alimenti essiccati sui vassoi.
- Quando gli alimenti essiccati si sono completamente raffreddati, metteteli in vasetti o in contenitori chiudibili ermeticamente e conservateli in un luogo asciutto, buio e fresco.
- Si consiglia di conservare il cibo ancora umido in sacchetti di lino permeabili all'aria o simili.
- La maggior parte della frutta/verdura essiccata può essere conservata fino a 6 mesi, pomodori essiccati tuttavia solo per circa 4 mesi.

## Preparare gli alimenti per l'essiccazione

### Nota:

La frutta e la verdura che viene essiccata nel vostro essiccatore non ha lo stesso aspetto a cui siete abituati dalla frutta secca del supermercato. Poiché non si utilizzano conservanti o coloranti artificiali nell'essiccatore, anche la frutta e la verdura essiccata avrà un aspetto leggermente diverso.

- Scegliere sempre verdura e frutta di stagione della migliore qualità. Frutta e verdura matura hanno, durante la stagione, molto più gusto, più sostanze nutritive rispetto a quelle che vengono acquistate fuori stagione. La frutta deve essere matura, ma non troppo.
- Lavare la verdura e frutta e asciugare con carta da cucina. Tagliare eventualmente le parti avariate, perché queste potrebbero contaminare anche il resto.
- Per la frutta si deve eliminare i semi o il nocciolo ed eventualmente anche la buccia.
- Frutta già trattata, ha un aspetto più appetibile dopo l'essiccazione, per questo qui i seguenti consigli sulla preparazione degli alimenti prima di essiccare.

### Preparazione della frutta

- Questa preparazione non ha nessuna influenza sul risultato del gusto, ma alcuni frutti diventano, dopo l'essiccazione, scuri e senza colore, e questo inestetismo può essere contrastato.

**Consiglio 1:** prendere 2 cucchiari di succo di limone su 1 litro d'acqua ed immergere la frutta per circa 2 minuti in questo liquido. Asciugare in fine con carta da cucina.

**Consiglio 2:** prendere un succo naturale puro di frutta, tipo ananas o arancio, e mettere la frutta a bagno per 2 minuti. Asciugare infine la frutta con carta da cucina.

#### Attenzione:

La frutta dovrebbe essere sempre asciutta, in modo che nessun liquido goccioli nella base dell'apparecchio.

#### Nota:

Anche il pretrattamento non è una garanzia assoluta che la frutta secca non perda colore, naturalmente bisogna anche tener conto che il prodotto essiccato assumerà un leggero sapore del succo o del limone utilizzato.

**Se il colore del prodotto essiccato non ha importanza, non è necessario pretrattarla.**

### Preparazione della verdura

#### Consiglio 1: Sbollentare

- Per alcune verdure si consiglia di sbollentarle prima di essicarle (vedi tabella di essiccazione Betty Bossi).

- E così funziona sbollentare: Appoggiare la verdura preparata per un massimo di 3 minuti in acqua bollente, raffreddare con acqua fresca da rubinetto, lasciare poi sgocciolare, asciugare con carta da cucina ed inserire nell'apparecchio.

#### Consiglio 2: Succo di limone

- Mettere a bagno la verdura per circa 2 minuti in acqua di limone (2 cucchiari di succo di limone su 1 litro d'acqua).

- Si prega di notare che questo conferisce alle verdure un leggero sapore di limone. In seguito sgocciolare, asciugare e inserire la verdura nell'essiccatore.

#### Attenzione:

La verdura dovrebbe essere sempre asciutta, in modo che nessun liquido goccioli nella base dell'apparecchio.

### Essiccazione di erbe aromatiche

- Lavare le erbe, agitarle per eliminare l'acqua, asciugarle in piano. Eliminare le foglie appassite. Collocare le erbe con steli sui vassoi. La durata di essiccazione dipende dal tipo e dalle dimensioni delle erbe.

## Preparazione di barrette di muesli / Consigli

- Le erbe aromatiche devono essere essiccate in modo particolarmente delicato. Se l'odore è troppo intenso, vuol dire che è stata impostata una temperatura troppo elevata.

### Consiglio:

Le erbe a foglia possono essere diradate di tanto in tanto per evitare che le foglie si attacchino.

### Essiccazione dei funghi

Pulire i funghi, quelli piccoli lasciarli interi, quelli grandi tagliarli per la lunghezza a fettine. Distribuire i funghi sparsi sui vassoi. La durata dell'essiccazione dipende dal tipo e grandezza dei funghi.

### Preparazione di barrette di muesli

Con gli stampi in silicone in dotazione è possibile realizzare facilmente le barrette di muesli, arricchite con vari ingredienti come noci, semi, fiocchi di cereali o frutta secca.

Guardare le ricette di Betty Bossi. In genere le barrette di muesli vengono essiccate ad una temperatura di 75°C per 4 ore, quindi tolte dallo stampo e poste su una griglia a raffreddare.

### Consigli di essiccazione

- Con i seguenti suggerimenti desideriamo aiutarvi a familiarizzare il più rapidamente possibile con il vostro essiccatore e ad ottenere risultati ottimali fin dalla prima applicazione.

- I periodi di essiccazione nella "Tabella di essiccazione" di Betty Bossi sono valori indicativi e dipendenti dai seguenti fattori:

1. Grandezza dei pezzi o delle fettine
2. Il numero dei vassoi di essiccazione occupati
3. La quantità del prodotto da essiccare (Attenzione: il prodotto non deve essere sovrapposto)
4. Umidità dell'aria
5. Umidità del prodotto da essiccare
6. Le proprie preferenze personali, quanto vorreste che i prodotti essiccati

- Se vengono essiccati contemporaneamente frutta e verdura, tener presente che la circolazione dell'aria può anche miscelare i sapori delle diverse varietà.

- Non mescolare mai alimenti freschi con alimenti che si trovano già nel processo di essiccazione.

- Eventualmente alcuni pezzi possono essere essiccati più velocemente del resto. In questo caso estrarre i pezzi essiccati e lasciarli raffreddare su una grata, mentre gli alimenti restanti continuano ad essere essiccati. Per questo motivo, controllare gli alimenti ogni ora durante il processo di essiccazione.

- Preparare gli alimenti nel modo più rapido e fresco possibile, in modo da non perdere le sostanze nutritive e vitamine. Il processo di essiccazione deve avvenire senza interruzioni e per il periodo di tempo

raccomandato. Gli alimenti devono rimanere sui vassoi fino a quando non sono completamente asciutti e raffreddati.

- Se si interrompe il processo di essiccazione troppo presto, gli alimenti potrebbero rovinarsi o perdere il loro sapore.

- I tempi indicati nelle tabelle di essiccazione sono solo valori indicativi e possono variare notevolmente. In caso di dubbio, scegliere un tempo di essiccazione più breve ed eseguire più volte un test visivo e tattile verso la fine dell' tempo impostato. Le verdure disidratate non dovrebbero più sembrare dure, ma piuttosto friabili e fragili. Cipolle e prezzemolo assumono una consistenza cartacea.

- La corretta conservazione è essenziale per garantire una buona qualità e un lungo periodo di conservazione. Fare riferimento ai capitoli "Conservazione del prodotto essiccato" e "Conservazione".

### Conservazione del prodotto essiccato

- Attendere sempre che l'alimento essiccato sia completamente asciutto e raffreddato.

- Non appena gli alimenti essiccati si sono completamente raffreddati, metteteli in vasetti o in barattoli di plastica chiudibili ermeticamente, in modo che non si attacchino o si inumidiscano di nuovo a causa dell'umidità dell'aria. Nei contenitori deve trovarsi meno aria possibile, per questo motivo devono essere ben riempiti con l'alimento essiccato.

- Non conservare prodotti essiccati in contenitori metallici. Contenitori che non chiudono ermeticamente dovrebbero essere evitati.

- Pomodori e cipolle assorbono velocemente umidità dall'aria e quindi dovrebbero essere impacchettati il più presto possibile.

- Si possono utilizzare anche sacchetti di plastica per il congelamento, ma i normali sacchetti di plastica non sono adatti in quanto non sono né ermetici né impermeabili all'umidità.

- Frutti e verdure non dovrebbero essere conservati negli stessi contenitori/sacchetti, perché potrebbero assumere il gusto dell'altro alimento.

- Si consiglia di contrassegnare ogni contenitore e sacchetto:

- Varietà di frutta o verdura,
- Data di essiccazione,
- Peso a fresco.

In questo modo si evita che alimenti essiccati si deteriorano attraverso una conservazione troppo lunga.

- Raccomandazione: annotare anche il tempo di essiccazione della frutta/verdura, in modo da avere delle linee guida per il futuro.

- Annotare in un opuscolo aggiuntivo quali impostazioni sono state scelte e registrare il peso prima e dopo il processo di essiccazione è certamente utile anche per l'essiccazione futura.

### Conservazione

- La conservazione dovrebbe avvenire in luogo buio, asciutto e fresco. Ottimale è una temperatura di conservazione di 15°C o inferiore. Più buia e fresca è la conservazione, più a lungo vengono mantenuti la qualità e il valore nutrizionale. Alternativamente è possibile una conservazione nel congelatore, in particolare per verdure.
- Calore e raggi solari possono danneggiare l'alimento essiccato.
- Per una qualità ottimale consigliamo di conservare il prodotto per massimo 6 mesi. Eccezione: pomodori solo 4 mesi.
- **Consiglio:** nelle settimane successive verificare se i vostri prodotti essiccati rilasciano ancora umidità. Se fosse così, essicarli di nuovo, poiché l'umidità può portare alla formazione di muffe.

### Reidratazione del prodotto essiccato

- È possibile gustare la frutta o la verdura semplicemente essiccata, oppure reidratarla. Esistono diverse possibilità di reidratazione i prodotti essiccati.
- Nella maggior parte dei casi, la frutta o la verdura può essere reidratata solo fino all'80%, quindi rimane logicamente un po' più resistente della frutta o della verdura fresca, anche dopo la reidratazione.

### Importante:

Non salate o zuccherate il prodotto essiccato prima o durante la reidratazione, in quanto ciò influirà sul gusto e rallenterà il processo di reidratazione. Pertanto, aggiungere zucchero o sale alla frutta o verdura solo in seguito.

### Generalmente vale:

- 1 tazza di liquido per 1 tazza di prodotto essiccato. L'alimento essiccato dovrebbe essere coperto dal liquido.
- Il liquido può essere acqua, succo di frutta o verdura o una miscela di entrambi.
- Tenere a bagno frutta e verdura da 30 minuti a 2 ore in acqua fredda/succo e metterli nel frigorifero (a temperatura ambientale c'è il rischio della formazione di batteri!).
- Il prodotto essiccato può essere messo a bagno anche in acqua bollente per 5–10 minuti.
- **La cottura a vapore** evita che le sostanze nutritive vengano disperse. Mettere il prodotto essiccato in un cestello sopra l'acqua in ebollizione e cuocerlo a vapore per 5–35 minuti, a seconda della sua consistenza e delle sue dimensioni.

### Cuocere frutta o verdura essiccata

- Dopo aver reidratato l'alimento essiccato, cuocerlo come al solito. Se i prodotti essiccati vengono cotti

prima di essere reidratati, si cuociono nella loro forma essiccata e non recuperano completamente la loro forma originale.

• **Se non si inumidisce il cibo essiccato prima della cottura, attenersi alla seguente procedura:**

• L'alimento essiccato assorbe ulteriormente liquido quando viene cotto, pertanto è necessario aggiungere più liquido nelle pietanze.

• **Verdura:** calcolare 1 tazza d'acqua aggiuntiva per 1 tazza di verdura essiccata.

• **Composta di frutta:** aggiungere 2 tazze d'acqua addizionali per 1 tazza di frutta essiccata, lasciarla a bagno per 1 ora e poi farla bollire a fuoco lento fino a quando non sarà morbida.

### Nota:

Se si desidera utilizzare la frutta secca per la dolci o per il gelato, coprire la frutta secca con acqua bollente e lasciarla in ammollo per 5 minuti. Poi tritare o passare a seconda delle esigenze.

### Pulizia (III, VII)

• Pulire i vassoi di essiccazione e gli stampi in silicone prima e dopo ogni utilizzo.

• Prima di iniziare il processo di pulizia, assicurarsi che l'essiccatore si sia completamente raffreddato e che la spina di rete sia scollegata.

• Gli accessori possono essere lavati a mano in acqua calda con deter-

sivo per piatti e un panno morbido. Se necessario, è possibile rimuovere residui di cibo con una spazzola morbida.

• Non utilizzare spugne abrasive, lana d'acciaio, detersivi abrasivi, solventi, acetone o alcool.

• Non pulire mai l'unità e gli accessori con spugne metalliche graffianti.

• **I vassoi, il coperchio e gli stampi in silicone non possono essere puliti nella lavastoviglie.**

• **Non immergere mai la base dell'apparecchio (inclusa la spina e il cavo elettrico) in acqua e non tenerla mai sotto l'acqua corrente.**

• Pulire la base dell'apparecchio all'interno e all'esterno con un panno leggermente umido e lasciarla asciugare all'aria.

• Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, preferibilmente nella sua confezione originale per proteggerlo dalla polvere, fuori dalla portata dei bambini.

### Risoluzione problemi / Codici di errore nel display

• Se sul display appare "E1" o "E2", l'apparecchio/il sensore della temperatura è difettoso. In questo caso, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Svotare l'unità e portarla al più vicino servizio di riparazione FUST. Non smontare mai l'unità base da soli!

• Se sul display appare "E3", l'apparecchio è surriscaldato. Staccare in questo caso la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 2 ore, prima di rimetterlo in funzione.

## Tabella di essiccazione frutti

Alimenti da essiccare	Preparazione	Temperatura	Tempo
<b>Albicocche*</b>	dimezzate le parti tagliate rivolte verso l'alto	65 gradi	16-18 ore
<b>Ananas</b>	sbucciata, eliminare lo stelo fette ca. 8 mm	65 gradi	12-14 ore
<b>Banane*</b>	sbucciate fette ca. 8 mm	70 gradi	7-9 ore
<b>Cachi</b>	sbucciati fette ca. 8 mm	70 gradi	7-9 ore
<b>Fichi</b>	dimezzati le parti tagliate rivolte verso l'alto	70 gradi	10-14 ore
<b>Fragole</b>	fette ca. 8 mm	70 gradi	7-8 ore
<b>Kiwi</b>	sbucciati fette ca. 8 mm	70 gradi	7-8 ore
<b>Lamponi</b>	interi	70 gradi	13-15 ore
<b>Manghi</b>	sbucciati fette ca. 8 mm	70 gradi	7-9 ore
<b>Mele*</b>	fette ca. 15 mm anelli ca. 8 mm	70 gradi	10-12 ore 6-7 ore
<b>Nettarine / Pesche*</b>	dimezzate le parti tagliate rivolte verso l'alto	70 gradi	17-20 ore
<b>Papaya</b>	sbucciate fette ca. 8 mm	65 gradi	7-10 ore
<b>Pere*</b>	fette ca. 15 mm anelli ca. 8 mm	70 gradi	11-13 ore 6-7 ore
<b>Susine/ Prugne</b>	dimezzate le parti tagliate rivolte verso l'alto	70 gradi	17-20 ore
<b>Uva, senza semi</b>	dimezzate le parti tagliate rivolte verso l'alto	70 gradi	11-13 ore

\* Mettere a bagno questi frutti per circa 2 minuti in acqua di limone (2 cucchiaini di succo di limone su 1 litro d'acqua). Estrarre la frutta, sgocciolarla, tamponarla ed essicarla. In questo modo i frutti mantengono il loro bel colore.

## Tabella di essiccazione verdure/funghi

Alimenti da essiccare	Preparazione	Temperatura	Tempo
<b>Barbabietole</b>	pelata, fette ca. 8 mm	70 gradi	7-9 ore
<b>Carote</b>	pelate, fette ca. 5 mm	70 gradi	5-6 ore
<b>Fagioli*</b>	fagioli interi	60 gradi	9-12 ore
<b>Funghi</b>	funghi piccoli: interi funghi grandi: fette ca. 8 mm	55 gradi	6-8 ore
<b>Patate dolci</b>	pelate, fette ca. 1 mm (per patatine)	75 gradi	6-8 ore
<b>Peperoni</b>	dimezzati, togliere i semi strisce ca. 8 mm	65 gradi	8-9 ore
<b>Piselli*</b>	sgusciati	70 gradi	10-12 ore
<b>Pomodori ciliegini</b>	dimezzati le parti tagliate rivolte verso l'alto	70 gradi	8-10 ore
<b>Pomodori</b>	fette ca. 8 mm	65 gradi	5-7 ore
<b>Sedano</b>	pelato, fette ca. 8 mm	70 gradi	7-9 ore
<b>Zucchine</b>	fette ca. 8 mm	70 gradi	5-7 ore

\* Lessare queste verdure per circa 3 minuti in acqua bollente, toglierle e metterle brevemente in acqua ghiacciata. Scolare le verdure, tamponarle ed essicarle.



## Tabella di essiccazione erbe

Alimenti da essiccare	Preparazione	Temperatura	Tempo
<b>Erbe*</b> (ad es. basilico, menta, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo)	sul rametto	50 gradi	2-4 ore

\* Sbollentare brevemente le erbe in acqua bollente, estrarle immediatamente, metterle brevemente in acqua ghiacciata. Scolare le erbe, tamponarle ed essicarle. In questo modo le erbe mantengono il loro bel colore.

### **Conservazione:**

Per una qualità ottimale consigliamo di conservare il prodotto essiccato in contenitori / in sacchetti ermetici.

### **Durata di conservazione:**

ca. 6 mesi. Eccezione: pomodori solo 4 mesi

### **Osservazione:**

Questi periodi di essiccazione sono valori indicativi e dipendenti della grandezza dei pezzi e della umidità del prodotto da essiccare.

### **Ihr zuständiger FUST-Kundendienst bietet Ihnen folgende Leistungen:**

- Die Reparatur und Instandsetzung des Gerätes mit und ohne Garantie.
- Den Verkauf von Ersatzteilen und Zubehör.
- Beratung hinsichtlich der Benutzung und Wartung der Geräte.
- Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Kundendienstes.  
Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 oder auf [www.fust.ch](http://www.fust.ch) erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

### **Die Garantie:**

- FUST übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.
- Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

### **Votre service FUST vous offre les services suivants:**

- La réparation et la mise en état de l'appareil avec et sans garantie.
- La vente des pièces de rechange et d'accessoires.
- Conseils concernant l'utilisation et l'entretien des appareils.
- En cas de défaillances techniques, adressez-vous au personnel formé du service après-vente.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 ou regardez sur [www.fust.ch](http://www.fust.ch) pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

### **La garantie:**

- FUST vous offre une garantie valable de 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil.
- Vous trouverez les conditions de garantie dans le contrat de vente.

### **Il Suo servizio FUST competente Le offre le prestazioni seguenti:**

- La riparazione e la manutenzione correttiva dell'apparecchio con e senza garanzia.
- La vendita di pezzi di ricambio e d'accessori.
- La consulenza per quanto riguarda l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Si rivolga al personale qualificato del servizio dopo vendita nel caso di disturbi del funzionamento.  
Telefonate il numero 0848 559 111 o consultate presso [www.fust.ch](http://www.fust.ch) per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

### **Garanzia:**

- FUST assume responsabilità per il Suo apparecchio per 2 anni a partire dalla data d'acquisto.
- Prenda le condizioni di garanzia dal contratto di compravendita.

### **Les instructions en français suivant les instructions en allemand.**

### **Le istruzioni in italiano seguono le istruzioni in tedesco.**

# Reparatur / Réparation / Riparazione

## Zur Gebrauchsanleitung

Selbstverständlich kann die Gebrauchsanleitung nicht alle Einsatzmöglichkeiten für dieses Gerät aufzeigen.

Sollten Sie also weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihre nächste FUST-Filiale.

Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

## A propos du mode d'emploi

Naturellement, le mode d'emploi ne peut pas décrire toutes les possibilités qu'offre cet appareil. Adressez-vous à la prochaine succursale FUST, si vous désirez plus d'informations.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

## Sulle istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso non possono indicare ovviamente ogni possibile impiego dell'apparecchio. Si rivolga alla prossima succursale FUST se ha bisogno di più informazioni.

Telefoni il numero 0848 559 111 per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

## Reparatur (VI, VII)

Bei Verdacht auf einen Gerätedefekt ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie den nächsten FUST-Reparaturdienst und lassen Sie das Gerät überprüfen. Für allfällige Schäden, die durch unsachgemässe Behandlung entstanden sind, wird keine Haftung übernommen.

**Achtung:** Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

## Réparation (VI, VII)

En cas de soupçon d'une défectuosité de l'appareil, débranchez aussitôt la fiche de la prise. Entrez en contact avec le service après-vente FUST le plus proche de chez vous et faites réviser l'appareil. Il ne sera assumé aucune responsabilité de dommages éventuels provoqués par un traitement incorrect.

**Attention:** Des réparations incorrectes peuvent constituer un très grand danger pour l'utilisateur.

## Riparazione (VI, VII)

Nel caso di un sospetto di difetto all'apparecchio, stacchi immediatamente la spina dalla presa di corrente. Contattare il prossimo servizio dopo vendita FUST per esaminare l'apparecchio. Nessuna responsabilità sarà assunta per danni eventuali causati da un trattamento inappropriato.

**Attenzione:** Riparazioni non appropriate possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

## Technische Daten

Modell	Betty Bossi   FUST Dörrautomat, höhenverstellbar
Art.-Nr.	10741397
Netzspannung	220-240V ~ 50-60Hz
Leistung	320-380 Watt
Minimum Absicherung	6A
Abmessungen (L x B x H)	260 x 340 x 310 mm
Kabellänge	ca. 1,1 m
Gewicht	2,9 kg
Dörrgitter	Edelstahl
Schutzklasse	II
Standby-Verbrauch	< 0,5 W
Gepüft	S+ FO 7
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



## Données techniques

Type	Betty Bossi I FUST Déshydrateur alimentaire, hauteur réglable
Art.-Nr.	10741397
Tension nominale	220-240V ~ 50-60Hz
Puissance nominale	320-380 Watt
Couverture minimale	6A
Dimensions (L x L x H)	260 x 340 x 310 mm
Longueur du cordon	env. 1,1 m
Poids	2,9 kg
Grilles de séchage	acier inoxydable
Classe de protection	II
Consommation en mode veille	< 0,5 W
Homologation	S+ FO 7
Conforme aux prescriptions UE	Oui
Garantie de produit	2 ans

Modifications techniques réservées.



## Dati tecnici

Tipo	Betty Bossi I FUST Essiccatore, regolabile in altezza
Art.-Nr.	10741397
Tensione nominale	220-240V ~ 50-60Hz
Potenza nominale	320-380 Watt
Protezione minima	6A
Dimensioni (L x L x A)	260 x 340 x 310 mm
Lunghezza del cavo elettrico	ca. 1,1 m
Peso	2,9 kg
Grate per essiccazione	acciaio inox
Classe di protezione	II
Consumo in standby	< 0,5 W
Approvato	S+ FO 7
Conforme alle prescrizioni UE	Si
Garanzia di prodotto	2 anni

Salvo modificazione tecniche.



Version 02/2022